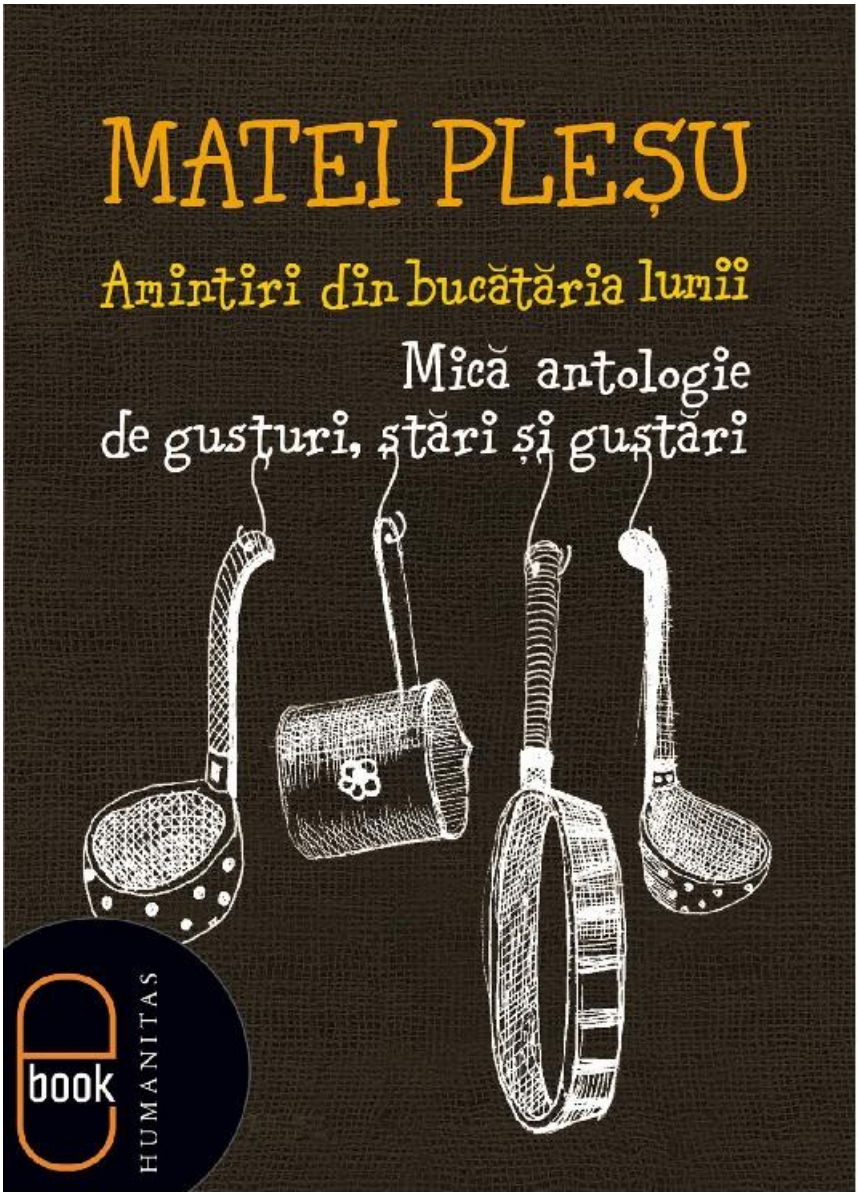


Table of Contents

Despre autor
AMINTIRI DIN BUCĂTĂRIA LUMII
Notă introductivă
Cuvânt înainte
Generice

Franceze
Tito şi oaspeţii săi (chefuri socialiste)
Chinezeşti
Bibliografie

Matei Pleşu (n. 1973, Bucureşti) a absolvit cursurile Facultăţii de Filosofie din Bucureşti în 1997. În acelaşi an, traduce pentru Editura Humanitas o monografie Platon a lui R.M. Hare, apoi urmează un stagiu de doi ani în Austria şi în Germania. În perioada 2005–2010 colaborează cu revistele *Aspirina*, *Plai cu boi* şi *Adevărul literar şi artistic*. Participă la un proiect de traducere a operei lui J.W. Goethe, în 18 volume, desfăşurat de Societatea Germaniştilor din România. În 2009 publică la Editura Humanitas colecţia de povestiri *Non-sensul giratoriu şi alte non-sensuri de ieri şi de azi*. Se numără printre autorii a patru antologii apărute la Editura ART, între 2009–2011. În prezent este secretar general de redacţie al revistei *Dilemateca*.

Matei Pleşu
AMINTIRI DIN BUCĂTĂRIA LUMII
© Humanitas, 2012 (ediţia print)
© Humanitas, 2012 (ediţia digitală)
ISBN: 978-973-50-3829-8 (epub)
EDITURA HUMANITAS
Piaţa Presei Libere 1, 013701 Bucureşti, România tel. 021/408 83 50, fax 021/408 83 51
www.humanitas.ro
Comenzi online: www.libhumanitas.ro
Comenzi prin e-mail: vanzari@libhumanitas.ro
Comenzi telefonice: 0372.743.382; 0723.684.194

MATEI PLEȘU

Amintiri din bucătăria lu

Mică antolog

de gusturi, stări și gustă

Notă introductivă

Datorez interesul faţă de gastronomie şi texte culinare, în primul rând, câtorva cărţi. Răsfoirea, în copilăria fragedă, a gravurilor cu legume personificate ale lui Amédée Varin, din *Drôleries végétales,* parcurgerea pe nerăsuflate, la vârsta primelor lecturi (prematur, poate), a scandaloasei *Gargantua şi Pantagruel*, a reţetelor imposibile ale lui Edward Lear, din *Antologia inocenţei* alcătuită de Iordan Chimet, a *Gastronomicelor* lui Păstorel Teodoreanu şi a scurilei *200 de reţete cercate de bucate* a lui M. Kogălniceanu şi C. Negruzzi ar fi doar câteva exemple. Toate acestea, pe fondul imaginarului unei copilării petrecute într-o casă cu bucătărie încăpătoare, mereu animată, zgomotoasă şi frumos mirositoare, mobilată cu piese vechi, greoaie, cu plite vaste şi cuptoare impunătoare.

Mai târziu, în adolescenţă, profesorul meu de germană şi engleză, pasionat de gastronomie, mi-a

dezvăluit fermecătoarea *Joy of Cooking* a Irmei Rombauer, înlesnindu-mi împrumutul semilegal al acestei cărţi, care făcea parte din fondul de referinţă al Bibliotecii Americane din Bucureşti. Tot el m-a învăţat să prepar, în penuria anilor ’80, exotice şi delicioase *chutney*-uri din te miri ce şi să distilez, cu ajutorul unei oale-minune care nu mai văzuse de mult carne, tării din fructe − adevărate forme de protest gastronomic şi gherilă de bucătărie.

În aprilie 2010, când revista *Dilema Veche* a trecut la un nou format, redacţia a avut ideea unei rubrici culinar-gastronomice. Acestui prilej îi datorez, în cele din urmă, cartea de faţă.

Reţetele sunt preluate, în bună parte, din cărţi de bucătărie clasice, ca *L’art de la cuisine française au XIXe siècle* (Antonin Carême), *La cuisine classique* (Urbain Dubois, Émile Bernard) sau din colecţii insolite, precum *Tito’s Cookbook* (Anja Drulović) şi *La cuisine chinoise* (Henri Lecourt).

Cuvânt înainte

La fel cum hrana şi obiceiurile care o însoţesc sunt vechi de când lumea, reţetele culinare sunt şi ele cel puţin la fel de vechi ca scrierea, însoţind de la bun început manifestările culturii şi umanităţii în genere. Bucatele şi reţetele – altfel spus, „gramatica“, adică sintaxa şi morfologia utilizării lor – sunt materia primă a ritualurilor şi miracolelor din textele sacre, subiect sau ornament literar, însoţitoare ale sărbătorilor de peste an şi simple bucurii de zi cu zi.

Reţetele clasice oglindesc, ca într-un joc secund, lumea, epoca din care provin şi recreează totodată întregul univers. Oceane de supă, grădini de legume, livezi cu fructe, ogoare mănoase, turme de vite şi păduri cu vânat

renasc în orizontul mesei şi al farfuriei, într-o lume întinsă, asemenea discului pământesc imaginat de Anaximene. Dincolo de conţinutul evident, de mesajul declarat al titlului şi mai presus chiar de intenţia autorului, aceste reţete dezvăluie un conţinut mai amplu şi mai bogat decât par sau vor să o facă la prima vedere. Am încercat, în cele ce urmează, să scot la iveală lapsusurile, aluziile involuntare, mesajul ascuns al unor astfel de reţete.

În fiecare cultură, epocă sau generaţie există toposul „hranei copilăriei“, al „mâncării de acasă“ (*comfort food*, cum i se mai spune). În locurile sărace, mai mult decât un anumit fel de mâncare, hrana copilăriei e hrana însăşi, mâncarea prin excelenţă. În astfel de locuri, frisonul şi bucuria lecturii unui text culinar sunt date de utopia ingredientelor lipsă. Ceea ce îi conferă reţetei un grad sporit de ficţionalitate, o îmbogăţeşte literar şi transformă gătitul într-o întreprindere cu atât mai creativă: act magic, alchimic, de substituire şi transformare, cu final neprevăzut.

O reţetă poate să astâmpere, rapid şi eficient, pragmatic, foamea, dar şi să o educe, să o modeleze sau să o omagieze, să o vestească, să o sărbătorească. Textele din acest volum participă, de cele mai multe ori, la toate aceste ipostaze.

Prin preludiul lecturii şi imaginaţie anticipativă, reţeta dă un plus de savoare oricărei mâncări. Secondat de o reţetă bună, şi un morcov fiert poate fi delicios. Rezultatul poate sau nu să fie bun, dar reţeta rămâne întotdeauna gustoasă. Cu atât mai mult cu cât reţetele care urmează stârnesc nu numai prafuri de bucătărie, dar şi pulberea istoriei, condimentul limbii sau parfumul simplelor întâmplări anexe.

Crime de bucătărie

Orice reţetă de dulce, cu carne, presupune, la vedere sau nu, sacrificarea unui animal. Cărţile de bucate recente ignoră originea materiei prime, vorbind de carne evaziv, ca despre o masă roz recoltată din eter sau provenită, aseptic, direct din galantare. Cărţi mai vechi, temeinice, serioase, nu se sfiesc să pomenească de sângerare, de eviscerare, de jupuire şi tranşare, ori să descrie – şi, uneori, deliciu, chiar să ilustreze – asasinarea cât mai eficientă a lighioanei menite să ajungă în tingire. Cel mai adesea, e vorba de făpturi mărunte care pot fi ucise silenţios, acasă, în propria bucătărie. Sunt crime mici, cazaniere, asasinate bucolice de găini, curci, crapi şi iepuri, de marmote, ratoni, mustelide, marsupiale, tatu, castori sau bizami, în care stăpâna casei joacă, îndeobşte, rolul ucigaşului.

În cartea de bucate a soţilor Hess (*Wiener Küche*, 1913) sunt câteva ilustraţii grăitoare: prima, cu legenda „Uciderea crapului“, înfăţişează un peşte rulat cu grijă într-o cârpă de bucătărie, cu coada şi capul lăsate libere, asemenea unui bichon alintat, îmbrăcat cu hăinuţă. Are o expresie posacă, cu ochii mijiţi şi mustăţile pleoştite, intuind parcă lovitura de graţie pe care urmează să o încaseze. Mâna stângă a gospodinei îl imobilizează, în vreme ce dreapta, suspendată ameninţător în aer, ţine un mai de lemn. În următoarea imagine, crapul răpus, cu ochii deschişi larg, a uimire, e decapitat.

E limpede: orice mâncare bună e precedată de un mic infern.

Zoografii

Asemenea multor cuvinte din limba de astăzi, numele culinare s-au îndepărtat de originea lor, de corpul din care au făcut odată parte. În materie de carne, diferenţa specifică a ajuns să fie cel mult animalul de provenienţă – vită, porc, pui, oaie. Topografia corpului animal, regiunea anatomică din care provine carnea din bucate au devenit o pură abstracţiune: fleică nu mai e o porţiune fragedă de pe burtă, ci doar un sinonim pentru carne la grătar; nume ca rasol, vrăbioară, blet, garf, capac, spată, momiţe par denumiri pitoreşti, metafore cârciumăreşti pentru unul şi acelaşi lucru – friptura, fără corespondent concret în alcătuirea corpului animal. (În treacăt fie spus, momiţele sunt timusul şi alte glande endocrine, nu fuduliile, cum se crede îndeobşte, datorită, poate, relativei omofonii cu un alt diminutiv plural, mai degrabă dual.)

Din tratatele culinare mai vechi nu lipsesc planşele cu profiluri de animal delimitate cu linii punctate şi numerotate, cu legendă. Desenele din cărţile germane sunt, previzibil, dintre cele mai migăloase şi amănunţite. În vreme ce, bunăoară, o carte de bucate românească distinge optsprezece porţiuni ale carcasei de vacă, zoografia germană o împarte în nu mai puţin de şapte grupe ce cuprind patruzeci de tipuri de carne, fără a pune la socoteală şi harta măruntaielor, cu alte nouăsprezece poziţii.

Dacă ar fi să ne luăm după raportul numeric, din aceeaşi vacă, în Germania se poate mânca de trei ori mai mult decât prin partea locului.

Facerea mesei

În secolele al XVIII-lea şi al XIX-lea, cuprinsul unei cărţi de bucate aducea cu indexul unui atlas de ştiinţe naturale, ordonând felurile de mâncare – sub influenţa, parcă, a elanului clasificator al unor contemporani ca Linné, Brehm sau Mendeleev – după criterii cu rezonanţă ştiinţifică, ca temperatura (feluri reci, calde), mărimea („piese“ mari sau mici), regnul şi specia (vegetale, peşti, vite, păsări). Sau, asemenea unui compendiu de arhitectură, cuprinsurile descriau paste, lianţi, umpluturi, broşe comestibile, ornamente, socluri, terine, galantine, balotine, bastioane şi alte „imitaţii“ de patiserie.

Începând cu *Ghidul culinar* al lui Escoffier (1902), cărţile de bucate europene şi anglo-saxone încep să-şi structureze cuprinsurile asemănător, după cum urmează:

Sosuri, Garnituri, Supe, Gustări,
Ouă, Peşte, Carne (vită, porc, oaie),
Pasăre, Vânat, Legume, Deserturi.

Această nouă categorisire, valabilă până în ziua de azi, aminteşte de etapele biblice ale Genezei. Marile sosuri albe şi brune sau supele din deschidere trimit la ziua întâi, la prima succesiune zi–noapte, la adâncul apelor. Oul se asociază cu pământul, cu tema rodirii şi a seminţei din ziua a treia; tot aici se află şi legumele. Vietăţile apelor şi păsările se regăsesc în ziua a cincea; vânatul („fiarele sălbatice“) şi restul vitelor („animalele domestice“), într-a şasea. Deserturile, la sfârşit, sunt ziua de duminică.

Chef-d’œuvre al creaţiei, omul rămâne, în chip fericit, *hors d’œuvre1*, altfel spus, în afara operei culinare.

Notă

1. „Fel“ ale cărui compoziţie delicată şi dimensiune redusă sunt compensate de minuţiozitatea ireproşabilă a alcătuirii şi de calitatea excepţională a gustului (*Le guide culinaire*, A. Escoffier, 1902)

Să iei, să grijeşti, să tai

În 1841, M. Kogălniceanu şi C. Negruzzi tipăresc la Iaşi *200 de reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti* – prima carte de bucate românească sistematică. Chiar dacă, după Călinescu, majoritatea reţetelor sunt preluări dintr-o carte franceză contemporană, intenţia celor doi autori rămâne „o carte care, răsturnând toate puterile aşezate, călcând în picioare toate pravilele primite de adunare şi de obiceiul pământului, are să facă o revoluţie straşnică în toată Moldova“.

Citǎm câteva reţete cu nume „suav-groteşti“ – cum spunea Mircea Zaciu, în prefaţa ediţiei din 1973: *Caralabii rumene* (de la *Kohlrabi/*gulie în germană), *Bou de modă* (din *Bœuf à la mode), Hulubi înăduşiţi, Cârnăciori de raci, Saleamuri, Pastramă de mascur, Tort de lenţi* – cu

versiunile *simplu, frecat* sau *cu gratii, Babe* – cu gradaţiile *Babe fără lapte, Babe opărite* şi *Babe opărite tare bune* (*baba* e un fel de savarină), *Gugoaşe de ciocolată,* sau reţetele cu nume poetice: *Budincă de raci ce se chiamă meridon, Alt fel de scoarţă, Cum se face hamutul, Cum se face tremura, Lapte zburat, Coriabele, Castale înghieţate, Când mirosi peştele a glod, Pui albi înăduşiţi.*

Dacă, în cele mai multe cărţi de bucate, reţetele încep, adesea, cu un neutru şi facultativ „Se ia“, această carte îmbină dulcele grai moldovenesc cu tonul imperativ al poruncilor bisericeşti. De exemplu *Găluşicele de crieri*: „Să iei crieri, să-i curăţi de peliţă şi să-i toci mărunt, cu petrinjel. Pune şi două ouă, sare, piperiu şi usucă-i puţin pe jaratic cu puţin unt. Apoi să-i pui să-i pisez cu puţină pâne muiată în lapte. Freacă puţin unt de raci şi mestică cu tocătura, pune şi un ou şi puţin posmag. Faci găluşicele şi le ferbi în supă“.

Borşul de huşte

La subsolul delabrat şi supraîncălzit al casei – într-o bucătărie-dormitor, cu un cuptor care duduia întruna şi un pat ponosit, alături – o familie vindea borş. Toamna, când coceau bostani, mirosul acru de huşte, cel dulceag, al plăcintei cu dovleac, şi aerul stătut, de vizuină, se combinau într-un abur otrăvit şi ospitalier deopotrivă. Aurel, soţul borşăresei – un beţiv blajin, cu răsuflarea îmbibată de alcool şi fum de ţigară, prietenos cu copiii, umil cu vecinii şi mut cu soţia –, stătea mereu acasă. Când avea muşterii, era, după puteri, lucid şi serviabil: se scobora anevoie din pat, scotea capacul putinei şi sufla deasupra borşului, cu buzele ţuguiate, până se risipea floarea şi ieşea la iveală un luminiş de zeamă verzuie, în care scufunda, cu tandreţe, polonicul cu smalţul plesnit. Aşeza apoi o sticlă de un litru pe un prosop împăturit şi îi

punea o pâlnie largă de plastic galben. Turna borşul, vânturat, de la înălţime, polonic după polonic, aşteptând să se isprăvească turbionul şuierător al fiecărei şarje şi să se astâmpere clăbucul din sticlă. Dacă era din cale-afară de beat, uita să se oprească şi turna până când borşul se revărsa, mustind, pe prosop şi pe masă.

După ce ieşeam la aer, sorbeam câteva guri din sticla plină ochi şi revedeam putina de lemn, cojile de dovleac din gunoi, cârpa muiată în borş, pe Aurel, în papuci, pe marginea patului. Gustul acru, călduţ, lânced şi hrănitor mă fermeca, dar îmi făcea şi puţină greaţă.

Bucătăria medievală: păsări, flori şi aguridă

M Servirea se face *à la française:* felurile sunt aşezate pe mese şi fiecare îşi taie propria porţie (stilul „bufet“, am spune astăzi). La mesele mari, tranşarea bucatelor îi revine cavalerului tăietor (*chevalier tranchant*); măiestria lui constă în a tranşa animalul cu dexteritate şi precizie, astfel încât toţi mesenii (uneori, sute) să ajungă să guste.

M Meniurile sunt alcătuite după calendarul liturgic.

M Din raţiuni de igienă şi pentru o mai bună conservare, cărnurile sunt fierte şi abia apoi fripte (pe vatră sau în cuptorul de pâine). Carnea şi peştele se gătesc adesea împreună.

M Se mănâncă cu degetele, din blide sau dintr-o strachină pe care o împart, de obicei, doi oameni.

M Nu există încă bucătării naţionale. La diferitele curţi europene se găteşte aproximativ la fel.

M Sunt apreciate gusturile amare, dulci-sărate şi, mai presus de toate, cele acre. Agurida şi măcrişul sunt

folosite la scară largă. Cel mai răspândit sos e cel „verde“ – un amestec de pâine, zeamă de aguridă, pătrunjel, ghimbir şi oţet.

M Se folosesc din belşug flori şi mirodenii, mai ales scorţişoară, ghimbir, cuişoare, şofran, piper şi nucă de muscat.

M Există o varietate mult mai mare de cărnuri decât în ziua de azi, îndeosebi vânat cu pene: păuni, lebede, lişiţe, berze, cormorani, egrete, becaţe, culici, fluierari, fugaci, prundaşi, ploieri, notătiţe, nagâţi, nisipari, cocori, raţe catifelate, negre sau sunătoare. Înainte să fie aduse la masă, păsărilor gătite li se redă forma naturală, folosind penajul original. Cam tot ce zboară se mănâncă.

Bucătăria Renaşterii: Americi, maioneză, fast

M În timpul Caterinei de Medici, apar furculiţele şi farfuriile de faianţă. Gobeletele sunt înlocuite de pahare.

M Ludovic XIV impune eticheta de curte. Contează tot mai mult aspectul şi fastul unei mese.

M Din America sosesc noi legume: roşia, fasolea, ardeiul, cartoful, porumbul, dovleacul şi dovlecelul.

M Graţie lui Parmentier, cartoful ia treptat locul bobilor, mazării şi castanelor – cele mai populare vegetale ale Evului Mediu.

M Tot din Americi e adus în Europa curcanul sau „cocoşul de India“ – India americană, se înţelege; *dindon,* în franceză, vine de la *coq d'Inde*, iar în germană pasărea se chema *Indian*.

M Inventarea tiparului permite răspândirea cărţilor de bucate ale marilor clasici Pierre Pidoulx, François La Varenne, Nicolas de Bonnefons, Pierre de Lune, Vincent La Chapelle, Menon etc.

M Lichiorul este adus din Italia.

M Se folosesc mai puţine mirodenii, dar tot mai multe ierburi aromatice, pentru a nu afecta gustul alimentelor.

M Apar sosurile scăzute prin fierbere sau îngroşate cu făină. Sunt inventate maioneza, sosul Béchamel şi aspicul de pasăre.

M Cafeaua, ceaiul şi ciocolata devin băuturi la modă. Francesco Procopio inaugurează la Paris Le Procope – prima *grand café*.

M Se răspândeşte obiceiul de a numi noile feluri de mâncare după locuri sau personalităţi celebre: file de limbă de mare à la Pompadour, conopidă à la Du Barry, coaste de vită St Ménehould, vrăbioară de viţel Trianon, sitar Pückler-Muskau, păstrăv Ioana d´Arc, caltaboş Richelieu ş.a.m.d. Istoria devine comestibilă.

Bucătăria secolelor XIX şi XX: conserve, răcitoare, osmazôme

M Servirea *à la française* e înlocuită treptat de cea *à la russe*, în care bucatele sunt tăiate şi aranjate în farfurie la bucătărie şi abia apoi aduse la masă.

M Se deschid primele mari restaurante franceze – Beauvilliers, Baleine, Robert, Méot.

M Denumirile culinare sunt sistematizate, graţie lui Antoine Carême.

M Numărul de reţete creşte covârşitor: Carême, bunăoară, compune nu mai puţin de trei sute de supe noi.

M Nicolas Appert pune la punct un sistem de conservare a alimentelor prin sterilizare în recipiente de sticlă fierte în *bain-marie*, inventând astfel primele cutii de conserve.

M Naşterea gastronomiei şi apariţia revistelor de literatură culinară semnate de autori ca Brillat-Savarin,

Grimod de la Reynière, Charles Monselet.

M Arta culinară devine tot mai ştiinţifică. Se caută principiile chimice ale savorilor şi proceselor culinare. Extractul din carne solubil în apă care dă supelor, fierturilor şi sosurilor scăzute gustul „de carne“ e numit de Brillat-Savarin *osmazôme* (din greacă *osmé* – miros, aromă, şi *zéo* – a fierbe).

M Se dezvoltă *cuisine de palace (bucătăria de restaurant a marilor hoteluri) sub îndrumarea maeştrilor hotelieri şi gastronomi C. Ritz, A. Escoffier, E. Nignon.*

M Inovaţiile frigotehnice permit conservarea mai bună a alimentelor.

M Industria agroalimentară bulversează şi modifică radical obiceiurile alimentare. Apar alimentele în vid, congelate, semipreparate, fast-food şi, totodată, obsesia mâncatului uşor şi sănătos: în 1970 se naşte *nouvelle cuisine.*

E un fapt ştiut că vinurile europene din zilele noastre se datorează, în bună parte, viţei nord-americane. După flagelul filoxerei aduse din America în doua jumătate a secolului al XIX-lea, tot de acolo a sosit şi antidotul: butaşi străvechi de *vitis vinifera,* altoiţi cu soiuri americane, rezistente în mod natural la parazitul vestejitor de frunză. Dacă transplantul de viţă americană e, mai degrabă, o reîntoarcere decât o alienare a viţei europene (*vitis vinifera*) – care a fost, în fond, importată de americani de pe bătrânul continent la începutul secolului al XVII-lea –, ingredientul cu adevărat străin al noului altoi e *vitis labrusca* – o viţă sălbatică, rezistentă la filoxeră, descoperită de colonişti odată cu America, la început de secol XVI.

Odată cu filoxera, un nou strugure – cu coaja groasă, miezul zgârcios şi parfumat, şi vinul rubiniu-deschis, ca zmeurata – s-a răspândit fulgerător în Europa. În Italia, i s-a spus *fragolino*. În Austria, noul soi s-a chemat *Uhudler* (de la *Uhu* – buhă, spune o legendă, căci cei ce-l beau aveau a doua zi cearcăne care aminteau de ochii păsării de noapte) sau *Heckenklescher* (de la *Hecke* – tufiş, boschet, după viţa robustă şi nepretenţioasă folosită şi ca gard viu, ori, spun alte legende, fiindcă băutorii sfârşeau adesea prăbuşiţi în tufişuri) şi a devenit marcă înregistrată şi protejată a regiunii Burgenland.

Un alt nume pentru exoticul *vitis labrusca, Uhudler*-ul chezaro-crăiesc sau *fragolino*-ul italian e, nici mai mult, nici mai puţin, *căpşunică.* Căpşunica noastră cea de toate toamnele s-a consacrat în Austria şi e, la origini, americană.

Ce-are friptura cu prefectura

Când spui, la noi, „primărie“ ai înaintea ochilor un imobil impersonal sau un căsoi delabrat, naţionalizat fără urmă, transformat într-un cuib al birocraţiei, corupţiei şi ineficienţei: cozi interminabile, probleme insolvabile, funcţionari impertinenţi, indicaţii contradictorii.

Primăria germanică (germană, austriacă sau elveţiană deopotrivă) – o clădire, de altfel, istorică, centrală, reprezentativă a oraşului – adăposteşte, în subsolul răcoros, cu arcade roşii de cărămidă, „crama primăriei“ (*Rathauskeller*) – o instituţie în sine, o instituţie în instituţie. În faţa ei se desfăşoară cele mai bogate, pestriţe şi spectaculoase pieţe, în care agricultorii din împrejurimi înşiră pe tarabe tot ce au mai bun în vie, pe câmp, în cămări şi în grajduri. (Închipuiţi-vă cum ar fi să găseşti cele mai dulci roşii, cei mai gustoşi mititei şi cea

mai bună bere din oraş taman la primăria Bucureştilor. Parcă altfel ai încasa un „refuz de eliberare a autorizaţiei de construcţie“.)

O astfel de primărie devine un bun punct de plecare pentru înţelegerea culinară a întregii regiuni. Tradiţiile, vinurile, berile şi bucatele locului sunt la fel de bine reprezentate aici, ca şi cetăţenii urbei. Comunitatea gravitează firesc şi organic în jurul primăriei germanice; iar crama o transformă într-o instituţie cu pântec; centrul oraşului devine buricul târgului.

Un localnic îmi spune că nici aici nu-i o bagatelă să obţii o autorizaţie: te confrunţi cu proceduri elaborate, cu multe formulare colorate şi cu funcţionari cumsecade, dar lenţi (prin firea locului, nu în aşteptarea unei „atenţii“). Ai însă unde să-ţi îneci amarul: te necăjeşti la ghişeu, te potoleşti în cramă. A primăriei, se înţelege.

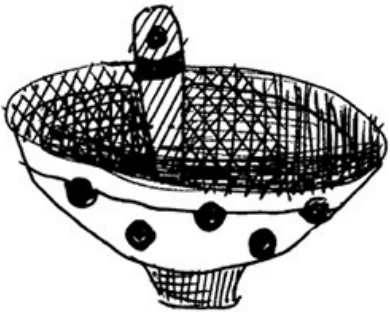
De la homeomeri la chiroméri

În secolul al V-lea î.Cr., Anaxagora din Clazomene îşi imagina, ca particule ultime din care este alcătuită materia, nişte „seminţe“ sau „particule omogene“ – numite *homeomeri (de la homós – la fel, asemenea, şi méri – părţi, particule) – care conţin, fiecare în parte, toate însuşirile întregului pe care îl alcătuiesc; cam la fel cum firimiturile păstrează toate proprietăţile bucăţii de pâine din care provin.*

Dacă elenii puneau la începutul lumii homeomerii, grecii de azi pun la începutul mesei *chiroméri*-i, un alt fel de particule elementare. În Cipru, un antreu clasic se cheamă *chiroméri* (din *chíros* – porc şi acelaşi *méri* de mai sus). E vorba de nişte bucăţele de carne, care se fac din jambon de porc degresat, maturat în saramură de vin 20 de zile, lăsat apoi să se scurgă sub presă 2 zile şi afumat, în cele din urmă, vreme de 3 luni. Merge cu vin, bere sau

zivania (tescovină cipriotă).

Chiroméri-i sunt astfel particule originare de două ori: în raport cu masa – fiind antreul, partea de început a mesei, şi faţă de porc – fiind cea mai mică particulă dintr-un porc care îi păstrează încă însuşirile; savoarea, mai ales.



Ciob – frigăruie

Printre cele mai răspândite minuturi la grătar din Turcia se numără *çöp şiş*-ul. Bucăţi minuscule de carne – vită, de obicei *(daná)* –, cubuleţe cât un vârf de deget, se înşiră pe-o ţepuşă pe măsură, mică adică, şi se frig iute pe grătar, alături de roşii, ciuşte şi, musai, ceapă albă, tăiată în rondele. Fiind exact de dimensiunea unui dumicat, se fac de-ndată şi se mănâncă dintr-un hap.

Numele vine de la *şiş – frigare, şi çöp (care, în română, a dat „ciob“) – frântură, crâmpei, aşchie, lujer, peduncul, dar şi rebut, rest – de carne sau menajer, deşeu, gunoi. De aceea, pe tomberoanele turceşti e scris cu litere de-o şchioapă cuvântul mic, dar greu de sensuri ÇÖP (gunoi). Se poate astfel întâmpla ca în timp ce-ţi ciuguleşti çöp şiş-ul, proptit de o tejghea pe care scrie, vesel, ÇÖP, să vezi în faţă, peste drum, acelaşi ÇÖP, mai ponosit, ce-i*

drept, înscris pe o pubelă. Curios, asocierea nu dăunează, totuşi, poftei de mâncare.

Çöp împărtăşeşte aceeaşi soartă ca românescul „căzătură“: înseamnă gunoi, dar şi ce se alege prin măcelării după tranşarea unui animal, resturi mărunte de carne, glande şi organe din care se gătesc tocane şi ghiveciuri de tot felul.

Iată cum la turci, români şi alte neamuri mâncăcioase, reciclarea are o nouă şi surprinzătoare dimensiune – cea hrănitoare.

Ciocolată caldă

Credeam că nu-mi plac deserturile, şi nici ciocolata, până când o mică braserie pariziană din Île Saint-Louis – Le Flore en l'Âle – m-a convertit la cel puţin un dulce: ciocolata caldă.

Chocolat chaud à l'ancienne, cum apărea în meniu, nu venea preparată direct în cană, ci cu un serviciu de ciocolată – după modelul celor de argint, din secolul al XVIII-lea – alcătuit din trei piese: zaharniţă, letieră şi ciocolatieră cu baza pântecoasă, îngustată graţios spre gură, cu capac şi mâner orizontal ca de ibric. Pe o tăviţă sosesc aşadar, alături de ceaşcă şi de zaharniţă, două recipiente grele şi fierbinţi: vasul cu ciocolată topită şi cel cu lapte cald. De bronz masiv placat cu argint, ambele vase arătau străvechi, îndelung folosite, îmbibate virtual cu aroma miilor de umpleri, cruste şi pojghiţe de lapte şi cacao. Brăzdate de nenumăratele atingeri cu alte vase de bucătărie, de izbituri minuscule de linguriţă, vasele aveau, pe alocuri, cucuie din care se iţea, prin poleiala subţiată de argint, alama.

Sub capacul bombat ca o turlă al ciocolatierei, vedeai, ca într-un puţ cu păcură, oglinda neagră, densă, de ciocolată topită, amăruie, iar în celălalt vas, discul alb,

mătăsos, tivit cu spumă, al laptelui fierbinte. Amestecul şi-l făcea fiecare, în ceaşcă, după gust.

Am mai umblat prin Paris câteva zile, căutând să regăsesc ciocolata caldă din insula Saint-Louis. N-am mai găsit-o, la fel de bună, nicăieri. Peste tot, doar bine-cunoscuta băutură instant, la plic, sau cea fadă, alburie, deja diluată şi îndulcită, aromată cu vanilie, care-mi amintea, cel mult, de poţiunea cu cocoloaşe a copilăriei, făcută din cacao chinezească Sea Gull şi lapte la litru, în sticla mare, cu gât larg.

Clătita şi plăcinta

Deşi cele mai multe denumiri central-europene ale *clătitei – palacsinta* în maghiară, *Palatschinke* în Austria, *palačinka* în cehă etc. — trimit la o origine latină a cuvântului, *placenta,* românii se încăpăţânează să numească aluatul subţire, copt iute în tigaie, *clătită,* nu *plăcintă*, de la un cuvânt slav ce înseamnă „a scutura“ (de unde şi *a clăti*, *a clătina*). Pesemne, de la gestul amestecării aluatului cu ouă şi cu lapte, ori din cauza manevrei iscusite de întoarcere a clătitei.

Mâncarea e străveche, reţeta este simplă. Şi totuşi, se întâmplă adesea ca aluatul să nu se lege, clătita să fie din cale-afară de străvezie sau prea groasă, ruptă, băşicată, palidă sau pârjolită. Austriecii – vrednici culegători şi păstrători creativi ai bucătăriei central-europene – dau, în *Die 100 klassischen Gerichte Österreichs*, o reţetă cu care s-ar merge la sigur: pentru 12 clătite, se iau 420 ml de lapte, 100 g de ouă întregi, 40 g de gălbenuş, 3,5 g de sare, 175 g de făină şi unt clarificat, pentru uns tigaia. Ouăle, gălbenuşurile şi sarea se amestecă bine cu jumătate din cantitatea de lapte. Se cerne apoi, puţin câte puţin, făina, amestecând continuu.

Restul de lapte se adaugă, treptat, la urmă.

Placenta, în latină, e, deopotrivă, înveliş embrionar şi aluat, foaie de plăcintă. Spus altfel, fără umplutură, clătita nu-şi prea are rostul. Dar conţinutul e o altă povestire.

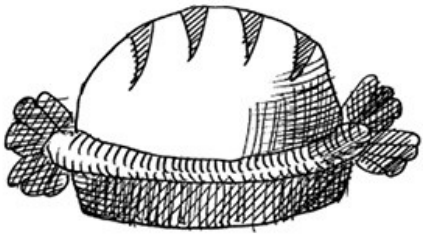
De mâncare, de mirare, prin Germania (I)

M Întâlneşti tot mai adesea, chiar şi în localurile străvechi, tradiţionale din oraşele germane, intervenţii *fusion*, elemente mediteraneene şi asiatice, accente *haute cuisine.* Poţi astfel să găseşti, prin meniul unor cârciumi afumate, în care berea curge neîntrerupt de sute de ani, alăturări dintre cele mai curioase: ciolan pe varză / şalău la grătar cu spumă de şofran; cârnaţi de casă cu piure / cremă de zahăr ars cu sorbet de mure, *carpaccio* de ananas şi *mousse* de cocos; şniţel de porc cu cartofi prăjiţi / supă curry de cocos, cu mango şi creveţi *tiger*; fălcuţe marinate de viţel / *gnocchi* fripţi în unt de salvie cu *pesto* şi *sugo di pomodoro*; ruladă de vită cu macaroane / file de peşte-lup copt cu maracuja, fenicul, şofran, cu garnitură de orez sălbatic; găluşte şvăbeşti în zeamă de legume / supă de struguri şi fructul pasiunii, cu îngheţată de cocos; pâine neagră cu ceapă şi untură / *crème brûlée* cu brânză proaspătă de capră, curmale coapte în *pancetta* şi rucola; piftie cu cartofi copţi / file de şalău fript în piele, cu gălbiori, varză creaţă şi piure de şuncă de Parma; şi,

fără pereche: găină germană de ţară, coaptă crocant.

M La avizierul catedralei parohiale luterane Sf. Maria din Marburg, găsim următorul anunţ (majusculele nu-mi aparţin): „Vă invităm cu drag la o BERE, în curtea bisericii luterane, în fiecare vineri între orele 19 şi 23. Se va servi berea Kirchhofer – tot ceea ce-şi doreşte un marburghez! “ Există, totuşi, o afinitate între berea Kirchhofer şi catedrală: Kirchhofer e o bere neagră, iar *Kirchhof* înseamnă, în germană, „curtea bisericii“ şi „cimitir“. Acoperişul strâmb al turnului catedralei, faimos în toată regiunea, mi se arată acum într-o cu totul altă lumină.

M Nu încetează să mă mire genurile anumitor substantive ale limbii germane: „brânză“/*Käse* e masculin, iar „cârnat“/ *Wurst* e feminin; „brânzul“ şi „cârnata“, cum ar veni.



De mâncare, de mirare, prin Germania (II)

M Mă mir că în Germania – patria Rieslingului şi a altor soiuri minunate – se bea atât de mult vin dulce. Pe rafturile magazinelor predomină etichetele „demisec“, „suav“, „demidulce“ şi „dulce“. Chiar şi vinurile seci au aici o anumită dulceaţă. Dacă, în alte ţări, limita maximă admisă de zahăr rezidual este de 4 grame la litru, pentru

un vin sec, în Germania limita este de 9 grame, de peste două ori mai mare, pentru a contrabalansa, spun ei, aciditatea ridicată a vinurilor locului. Maliţioşi ca întotdeauna şi foarte mândri de vinurile lor seci, vecinii austrieci numesc vinurile germane dulci *„Gaumenschmeichler“ – „linguşitoare de palat“ (al gurii, se înţelege) sau, mai pe şleau şi cu trimitere la eventualele efecte asupra băutoarelor, Schenkelspreitzer – „desfăcătoare de coapse“, „crăcănătoare“.*

M O librărie germană foarte populară categoriseşte titlurile sale într-un mod mai puţin obişnuit. Peretele de rafturi al unei încăperi e împărţit în trei mari coloane: *Erotik* (Literatură erotică), *Große Gefühle* (Sentimente înalte) şi *Wahre Geschichten* (Poveşti adevărate). Altfel spus, eros, trăiri intense, dar şi o porţie sănătoasă de adevăr.

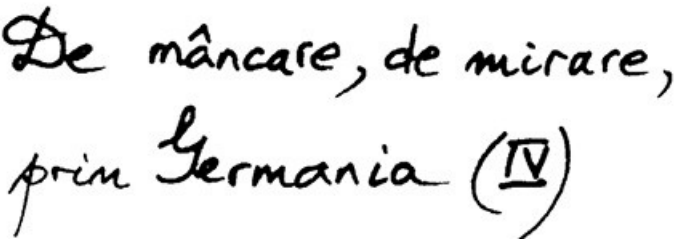
M Văd, din goana trenului, pe malul Rinului, o pepinieră de pomi: şirurile de puieţi firavi, cu frunze verde-crud defilează sinuos prin faţa ferestrei. Plantaţi ordonat, unul lângă altul, în rânduri lungi, paralele, pomii tineri îmi amintesc de cadeţii unei şcoli militare sau de elevii aşezaţi în bănci ai claselor primare. Nu degeaba, „pepinieră“ se spune în germană *Baumschule* – „şcoală de pomi“.

De mâncare, de mirare, prin Germania (III)

M În domul Sf. Bartolomeu din Frankfurt, în transeptul nordic, se găseşte un basorelief din lemn pictat cu *Cina cea de taină.* Pe farfuria din mijlocul mesei se află nu peştele, ci un cârnat. Poate chiar un sângerete, dacă ne luăm după culoare. O adaptare candidă şi firească la bucătăria locului. Aş fi crezut că mi se năzare sau că am

privirea păcătoasă, dacă n-aş fi ştiut de vitraliul din secolul al XVI-lea al catedralei St. Maria zur Wiese din Soest, în care Isus şi cei doisprezece apostoli se înfruptă cu jambon, pâine neagră, căpăţână de porc, bere şi şnaps. Precum ţăranii din Westfalia.

M Intru în baia uneia dintre vechile terase cu vin de mere din Sachsenhausen, în sudul Frankfurtului, şi întâlnesc un obiect sanitar pe care, deşi părea familiar, nu reuşesc să-l identific pe de-a-ntregul. Era un fel de chiuvetă dizgraţioasă, neobişnuit de înaltă, cu margini groase şi răsfrânte şi cu un sifon masiv, ca de closet. Îi dau târcoale, fără să mă pot decide dacă să fac în ea pipi (cerând, mai înainte, un scăunel), să mă spăl pe mâini sau doar să scuip în ciudă şi să plec nedumerit. Aflu, în cele din urmă, că e vorba de o „chiuvetă de vomitat“ (*Speibecken* sau *Kotzbecken*), populară prin cârciumile tradiţionale şi în sediile „frăţiilor“ studenţeşti germane. Accesoriul atât de asociat antichităţii romane, dar care nu exista ca atare (*vomitorium* fiind culoarul de acces al amfiteatrelor, nu un loc de vomitat), există cu adevărat în Germania recentă. Germanitatea Sfântului Imperiu Roman mi se pare dintr-odată cu atât mai convingătoare.



M Priveliştea halbelor goale dintr-o berărie. La ora închiderii, valurile de bere se retrag şi lasă în urmă o întindere de halbe pe care spuma imprimă pete uscate sau pufoase, pelicule irizate, dâre fine, ca de nisip, bulgări afânaţi, ca norii: contururi, volume şi figuri cu mult mai expresive decât zaţul rămas în ceştile de cafea. Ţinând

seama de câtă bere se bea în Germania şi de faptul că ghicitul în materii diafane şi volatile – ca fumul (capnomanţie) sau ca norii de pe cer (nefelomanţie) – se practică deja, mă miră cum de nu s-a inventat până acum ghicitul în spumă (de bere). Dacă ar exista, s-ar chema *afromanţie. Unde afrós (în greacă) vine de la „spumă“, nu de la „bere“; ca în „Afrodita“.*

M Din mâncărurile locului: *Himmel und Erde* – Cer şi pământ. Felul care aminteşte de prima zi a creaţiei e alcătuit dintr-un morman de piure de cartofi şi un sângerete prăjit, pus deasupra. Cum cerul e deasupra pământului, putem presupune că sângeretele e cerul, şi cartoful, pământul. Se poate înţelege de ce acesta din urmă, numit în germană şi *Erdapfel* – „măr de pământ“ (vezi şi *pomme de terre*), este, în ciuda aparenţei pufoase şi aurii a piureului, teluric. Dar în ce constă caracterul celest al cârnatului?

M Pe cerul cenuşiu al Germaniei zboară stoluri de papagali verzi. Şi nu sunt păsări migratoare. Papagalul afro-indian *Psittacula krameri* s-a naturalizat, în urmă cu câteva zeci de ani, în sud-vestul Germaniei. Nimeni nu ştie cum a ajuns aici. Legendele vorbesc de furtuni puternice, de păsări evadate din vitrinele sparte ale magazinelor sau din coliviile grădinilor zoologice. Seară de seară, cete de papagali asaltează în ciripit asurzitor platanii de pe malul Rinului, în căutarea unui culcuş. Iarna, când copacii sunt desfrunziţi, penajul verde intens al păsărilor se vede cel mai frumos.

De mâncare, de mirare, prin Germania (V)

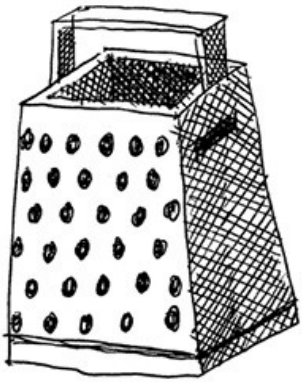
M Aigner Korbinian (1885–1966) a fost un preot catolic bavarez şi un pomolog pasionat. Oponent al regimului naţional-socialist, i-a luat apărarea lui Georg Elser, autorul atentatului eşuat împotriva lui Hitler, din 8 noiembrie 1939, şi refuza, se spune, să boteze copii cu numele „Adolf“. Korbinian este în cele din urmă arestat şi închis în lagărul de concentrare de la Dachau. Ca membru marcant al Bisericii Catolice, nu a putut fi „eliminat“, dar a fost condamnat la muncă silnică în pomicultură, domeniul său preferat. „Preotul merelor“, cum i se mai spunea, a reuşit să planteze printre barăcile din lagăr noi altoiuri de măr, pe care le-a botezat KZ-1, KZ-2, KZ-3 etc. KZ de la *Konzentrationslager* – lagăr de concentrare. Tot în timpul detenţiei, a desenat peste 900 de schiţe, cu tot atâtea soiuri de mere, expuse în parte, anul acesta, la cea de-a 13-a ediţie *documenta,* în Kassel. Soiul KZ-3 sau „mărul korbinian“ se mai cultivă, sub acelaşi nume, şi astăzi.

M Senectute vitală germană. Într-un restaurant, la o masă, un cuplu dichisit, pe la 70 de ani; ea i se adresează lui: „Mă gândeam să-i fi invitat şi pe Meyeri, dar mi-era teamă că o să ne întindem iarăşi la băut, până dimineaţa“.

M Din gama „se întâmplă şi la case mai mari“: în anii ’60-’70 ai Germaniei de Vest – când boomul economic, legislaţia precară şi rechinii imobiliari au dus la demolarea fără scrupule a nenumărate imobile istorice, la desfiinţarea de spaţii verzi şi la construcţia haotică de monştri din beton şi sticlă – umbla vorba: „Demolăm singuri, acum, mai mult decât au distrus în război bombardamentele Aliaţilor“.

M Chemat să repare conexiunea de internet,

administratorul casei, neamţ get-beget, scoate modemul din priză, îl bagă apoi la loc şi-mi spune cu obidă, vizibil jenat de neajunsul tehnic: „Germania, deh, nimic nu merge cum trebuie!“



Cavaleri săraci, friganele, posmagi

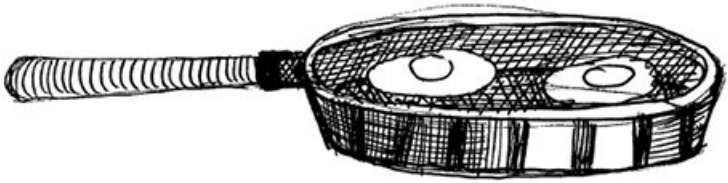
Friganelele copilăriei sunt mai vechi şi mai cosmopolite decât mi-aş fi închipuit. Răsfoind o culegere de vechi reţete berlineze, mă lovesc de un nume straniu: *Arme Ritter („Cavaleri săraci“). Citesc şi descopăr, nici mai mult, nici mai puţin, o reţetă de friganele descrisă cu prisos de amănunte:*

Pentru 4 persoane. Timp de pregătire: 10 minute. Timp de gătit: 20 minute. Ingrediente: un sfert de litru de lapte, 2 linguri de zahăr vanilat, coaja rasă de la o lămâie, 6-8 felii de pâine albă, uscată, 5 ouă, 60 g de unt. Pentru ornare: 3 linguri de scorţişoară, 2 linguri de zahăr.

Se dă un clocot scurt laptelui, împreună cu zahărul vanilat şi coaja de lămâie. Se înmoaie feliile de pâine în lapte, după ce s-a răcit. Se sparg ouăle şi se bat bine. Feliile se trec prin ouăle bătute şi se frig în unt topit. Peste

„Cavalerii săraci“ se presară scorţişoara amestecată cu restul de zahăr. „Cavalerii“ se însoţesc bine cu compot de fructe sau cu sos de vanilie. Este foarte important ca pâinea să fie veche de cel puţin o zi.

Numele românesc vine din grecescul *friganiá* care înseamnă, pur şi simplu, pâine uscată, posmag, pesmet. „Cavalerii săraci“ îmbină remarcabil austeritatea „posmagilor muieţi“, taina botezului (cu lapte şi ou) şi ritualul învestiturii cavalereşti prin ungere (cu unt).



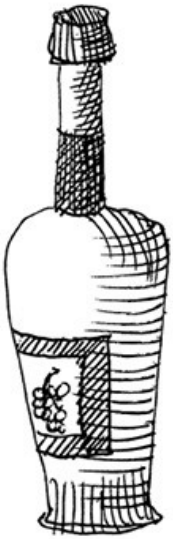
Gáros – sos de mucigai

Pentru a condimenta orice fel de mâncare, o bună parte din populaţia lumii folosea, din vremuri imemorabile, un sos cu totul aparte. Vechii greci îl numeau *gáros,* romanii – *garum,* chinezii – *yúlù,* vietnamezii – *nuoc-mâm,* thailandezii – *nam pla*. Asiaticii îl folosesc pe scară largă şi în ziua de azi. Sosul se fabrica – cu mii de ani în urmă, ca şi astăzi – prin macerarea creveţilor, sepiilor, dar mai ales a peştilor anşoa, cu tot cu cap şi cu viscere, în bazine mari de piatră sau în butoaie de lemn. Lighioanele marine erau amestecate cu sare din belşug – menită să împiedice putrefacţia bacteriană, dar să permită, în schimb, o macerare aseptică – şi lăsate să fermenteze sub cerul liber, în arşiţa Mediteranei sau în zăpuşeală asiatică, vreme de cel puţin un an. Mocirla peştoasă era apoi decantată, filtrată şi trasă în vase mai mici. Lichidul brun-roşcat, sărat şi cristalin obţinut astfel nu aminteşte cu nimic de clisa

pestilenţială din care provine, sugerând o nouă definiţie a „dozei homeopatice“, în care cantitatea contrabalansează, prin exces, şi nu prin moderaţie, efectul unei substanţe.

Sosul de peşte se poate folosi – ca atare sau echilibrat ingenios cu gusturile complementare dulce, acru, iute – pentru asezonarea oricărei mâncări: orez, supe, marinate, legume, cărnuri sau fructe de mare. La baza straniei savori stă şi conţinutul ridicat de glutamat de sodiu natural din peştele fermentat. Numit şi potenţiator de gust sau E621, glutamatul de sodiu e ingredientul secret, obţinut pe cale artificială, din „vegeta“ sau din supele la plic, dar care se găseşte, şi în mod natural, în roşiile coapte, în brânza veche, în peştele uscat sau în fierturile de oase. E, de fapt, principiul chimic al savorii – mai presus de gusturile „clasice“ dulce, amar, sărat, acru – pe care Brillat-Savarin îl intuia, fără să-i ştie formula chimică, numindu-l *osmazôme.*

Şi totuşi, ce a împins o lume întreagă să caute savoarea supremă în cea mai fetidă combinaţie cu putinţă, să încerce să o obţină prin alterarea în ultimul grad a celui mai alterabil aliment? Să fie credinţa că savoarea se regăseşte chiar şi în stricăciune; că, în putreziciune, savoarea e prezentă în forma cea mai concentrată? În orice caz, *gáros poate să fie primul element al unei teodicee gastronomice, în care putreziciunea are rostul ei bine stabilit în economia savorii.*



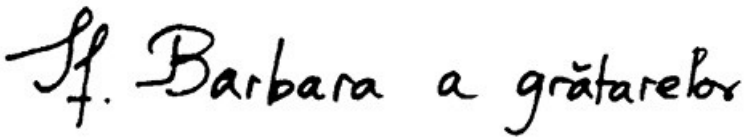
Grătarul_tămâiernită

Nu degeaba se spune despre anumite locuri – oraşe, ţări sau cârciumi – că ar fi templul, Mecca sau paradisul vreunui fel de mâncare.

Vorbind, în linii mari, de gastro-geografia Turciei, se poate spune cam aşa: Edirne e capitala ficatului, Antep, a fisticului şi a dulciurilor fistichii, la Adana găseşti kebaburi iuţi şi cel mai bun năut, Silifke e faimos pentru iaurtul gras, iar Turcia, luată pe de-a-ntregul, e paradisul grătarelor cu cărbuni.

În zonele de coastă înaltă, nu puţine în sudul Turciei, unde focul se face cu lemn răşinos, roşcat ca solul, de pin mediteraneean, grătarul capătă o savoare aparte. Fumul e diafan şi parfumat, iar vâlvătaia mai curată. Nimic din năclăiala de osânză, nici izul iute, înecăcios, de arsură al grătarelor creştine. După ce arde lemnul, când jarul doar mocneşte, de peste întinderea de grătare a teraselor deschise neîntrerupt, se întâmplă să se abată, în toiul

nopţii, o misterioasă adiere de tămâie. Se simte cel mai bine la orele târzii, când nu se coace întruna şi jarul apucă să se odihnească. Dar chiar şi când se frige carne, în locurile înalte, mirosul de răşină arsă, de smirnă şi cel al seului de oaie se amestecă într-o mireasmă de ofrandă, care sporeşte atmosfera de ritual a preparatului mâncării. La rândul său, grataragiul – nedezlipit de vatră, concentrat, nici sastisit, nici histrion-chefliu şi fără s-aştepte ora închiderii – veghează devotat bucatele, părând să îndeplinească o slujbă fără vorbe. Dacă localul este templul şi bucătarul – oficiantul, grătarul nu poate fi, aici, decât altarul.

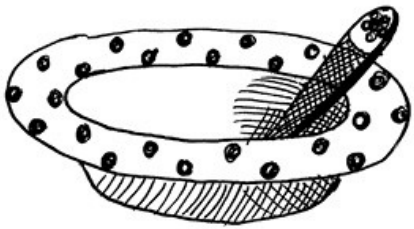


Dacă grecescul *schára a dat numele grătarului în mai multe dintre ţările învecinate – izgara în turcă, skara în bulgară etc., cuvântul american barbecue a ajuns să fie adoptat de cele mai multe limbi ale lumii, chiar şi de rusă şi japoneză.*

Era firesc ca grătarul – un obicei-obiect atât de răspândit, de străvechi şi de divers alcătuit (jos, înălţat, simplu sau cu coş, rotund, dreptunghiular, de cărămidă, fontă sau tablă) – să genereze o sumedenie de legende întemeietoare plauzibile, comice sau delirante.

Potrivit dicţionarelor limbii engleze, *barbecue* ar proveni de la *barbacoa* – cuvânt de origine hispanică preluat, se presupune, din limba populaţiilor *Taíno* sau *Arawak*, intrat în limba engleză spre sfârşitul secolului al XVII-lea. La cealaltă extremă, internetul oferă o versiune fantezistă în care *barbecue* ar veni de la românescul *berbecu'* şi ar fi fost adus în Vest de trupele franco-britanice care se retrăgeau din Crimeea, străbătând norul de fum al grătarelor din România.

Dar cea mai interesantă legendă despre originea cuvântului *barbecue* am aflat-o de la o femeie din Braşov, în Biserica Neagră, în faţa picturii care o înfăţişează pe Sfânta Barbara (*Sainte Barbe*, în franceză) – patroană a fulgerelor, protectoare a pompierilor, artileriştilor, tunarilor, artificierilor, metalurgilor, minerilor şi a altor lucrători cu focul şi cu explozibili, zeiţă creştină a focului. Pusă „la cratiţă“, în slujba grătarului, martira, mai precis subiectul ei, focul, devenea, metonimic, *(Sainte) Barbe-à-cuire*, de unde *barbecue*.



Kokoreç, ştiuletele de maţe

Kokorec este una dintre cele mai populare mâncăruri turceşti din măruntaie (*sakatat*). Cuvântul balcanic, albanezo-greco-turc, înseamnă, la origini, „ştiulete de porumb“ – vezi „cucuruz“. *Kokorec* se obţine înfăşurând strâns, pe o ţepuşă suficient de lungă, metri nenumăraţi de intestin subţire de miel de lapte (*süt kuzu*), până ce fuiorul de maţe măsoară în grosime un lat de palmă. Frigăruia de viscere se coace încet, 3-4 ore, deasupra unui jar molcom. E gata când la suprafaţă se formează o crustă brună sub care miezul rămâne fraged, rozaliu, zemos. De aceea, când *kokoreçci* (*„kokoreç*-giul“ cum ar veni, cu sufixul turcesc de agent) împunge sulul ca să taie o felie, jeturi de suc ventral ţâşnesc imprevizibil – pe jos, pe ospătar, pe muşteriul prea curios. Odată decupată, rondeaua se

mănâncă întreagă, la farfurie, sau tocată, pe un fund de lemn străvechi, scobit de folosinţă. Condimentată cu boia, chimion, cimbru şi sare, tocătura se pune, alături de câteva felii de roşie, într-un sfert de pâine albă, perpelită mai înainte pe grătar.

După ce chioşcul de *kokorec* se închide, drumeţul înfometat mai are o şansă: unitatea mobilă *kokorec*. Un cărucior sudat, improvizat, hibrid de bicicletă-trotinetă-galantar-grătar, rulează scârţâind prin noapte, pe caldarâmul străzilor pustii. Când are muşterii, vânzătorul opreşte fierătania, ridică oblonul protector, înteţeşte focul şi prepară o porţie. Fixat cu sârme pe straniul şasiu, se află, adesea, un tranzistor care emite *haberler* (ştiri) sau *musiki;* să-i ţină de urât *kokoreç*-giului. Vorbind de muzică, în urma zvonului că o eventuală integrare europeană ar duce la interzicerea consumului stradal de intestine, un cântăreţ pop turc a dedicat ştiuletelui de maţe o tandră melodie. Citez refrenul: *„Kokorec ko ko ko ko / Kokorec sensiz olmaz“* (Kokorec ko ko ko ko / Fără tine nu se poate).

Cafea espresso, ceai kung fu

Dacă, pentru multă lume, espresso înseamnă orice cafeluţă tare şi amară, izvorâtă dintr-o maşinărie sofisticată şi pufăitoare de bar, INEI (*Istituto Nazionale Espresso Italiano) din Brescia defineşte espresso italiano după cum urmează: „O băutură cu un volum finit de 25 ± 2,5 ml (incluzând spuma, «crema»), extrasă din 7 ± 0,5 g de cafea măcinată, prin infuzarea cu apă la temperatura de 88 ± 2°C, la o presiune de 9 ± 1 bari, într-un timp de 25 ± 2,5 secunde“. Dacă volumul de lichid obţinut e prea mare, şi temperatura, presiunea sau timpul de extracţie, mai scăzute, va rezulta o zeamă lungă, acră, fără spumă şi consistenţă; în caz contrar, cafeaua, căci nu va fi espresso,*

iese amară, arsă, hiper-cafeinică. Cu alte cuvinte, espresso reprezintă un extract optim – rapid, controlat, esenţial – obţinut dintr-o cantitate maximă de cafea şi o cantitate minimă de diluant (apă).

Aceeaşi idee se regăseşte, în China şi Taiwan, aplicată la prepararea anumitor ceaiuri. Cum e espresso-ul între cafele e *kung fu* între ceaiuri. În ceainicul neplauzibil de mic pentru ochiul european (în jur de 100 ml) se pun frunze de ceai din belşug. Se umple vasul cu apă aflată la câteva grade sub punctul de fierbere, se lasă în jur de 30 de secunde şi se toarnă apoi, dintr-o singură mişcare – fermă, rapidă, nu lipsită de graţie –, în ceşti minuscule, preîncălzite. Se obţine astfel partea cea mai bună din ceai, „fruntea“, cu aromă puternică, tanin puţin şi tărie moderată. Acest ritual de preparare presupune ustensile speciale şi parametri precişi, respectaţi întocmai – intuitiv, prin exersare îndelungată, iar nu prin măsurare. Termenul *kung fu* (acelaşi ca în artele marţiale) îmbină conceptele de *timp* şi de *efort* şi înseamnă „virtuozitate“, „îndemânare dobândită prin efort intens şi îndelungat“.

Ocakbaşî la Adana

Ocakbaşî defineşte, în Turcia, un fel de a lua masa care asigură o convivialitate aparte între meseni şi

grataragiu.

Înşiraţi de-o parte a unui grătar îngust şi lung ca un jgheab de adăpătoare stau, aşezaţi pe scăunele, muşterii; de cealaltă parte, în picioare, grataragiul. Între ei se află, aşadar, dogoarea jarului, iar deasupra tuturor, bolta încăpătoare a hotei de aramă. Hota puternică, supradimensionată – specifică *ocakbaşî*-ului – nu îngăduie nici unui fir de fum să scape în încăpere.

După ce dai comanda – de obicei, kebab, *çöp-şiş* (cubuleţe de vită) sau *ciğer* (ficat de miel) –, grataragiul răsfiră de-a lungul vetrei un mănunchi de frigărui mlădioase şi subţiri ca o tulpină. Le etalează, cu îndemânare de crupier, arcuindu-le cu o mişcare scurtă, fermă, ce le distribuie uniform deasupra jarului. Cât timp se frig, grataragiul îţi întinde o ţepuşă pe care sunt înşiraţi ardei copţi, mici, extrem de iuţi (*acî*), să-ţi iei câţi vrei. Alături, primeşti un vraf de pâini subţiri, pergamentoase, îmbibate cu seu de oaie, salată tăiată în fâşii, ceapă albă, îmblânzită cu sumac vişiniu şi zeamă de lămâie, felii şi frunze de nap, lămâi verzi şi mentă proaspătă.

Când frigăruile sunt gata, grataragiul le trage în dreptul tău, deasupra unei porţiuni mai molcome a grătarului. Se ia ţepuşa cu o mână. Cealaltă mână ţine în palmă o foaie de pâine, cu care apucă carnea şi o trage de pe ţeapă. Cu mâna liberă se adaugă verdeaţă şi praf de chimion. Se rulează şi se mănâncă.

Din când în când, se aude un pârâit de staţie emisie-recepţie. Îţi imaginezi că e vreun poliţist prin preajmă. De fapt, şeful de sală comandă de la prăvăliile învecinate, la walkie-talkie, în funcţie de vad, pâinea şi ceaiul.

Ocakbaşî înseamnă, literal, „cu capul la vatră/la grătar“. Ameninţarea din basme cu iz ieniceresc „unde-ţi stau picioarele îţi va sta şi capul“ devine, aici, făgăduinţă îmbietoare de a sta cu capul acolo unde sunt grătarele.

Ologul şi oaza de legume

Plecasem în căutarea pieţei de miercuri din Selçuk (odată, Efes), alta decât cea turistică, de zi cu zi, din centru, spre care eram îndrumat deîndată ce spuneam *pazar, adică „piaţă“. Gata să renunţ, mai întreb totuşi doi bătrâni aşezaţi la intrarea vechii moschei. Nu prea ne înţelegem. Auzind sporovăiala, un olog de un picior ni se alătură grăbit, săltând în cârje. Nu se avântă în explicaţii inutile, ci îmi face semn să-l urmez. Ochii îmi cad pe reazemul de subsuoară vătuit al cârjelor, învelit în satin roşu, ponosit, împodobit cu arabescuri bogate din firet auriu. Ajungem în faţa unei prăvălii; un tânăr în blugi, cu ochelari de soare, mă întâmpină cordial, în engleză. După ce se asigură că ne putem înţelege, ologul ne salută şi dispare satisfăcut. Aflu, în sfârşit, unde e piaţa.*

De o parte şi de alta a unei străzi în pantă din mahalaua Zaher, se desfăşurau şiruri lungi de tarabe. Lăsând la o parte palmierii şi umbra câtorva smochini, piaţa aducea pe undeva cu ceea ce ştiam de acasă. În PET-urile bine-cunoscute, uleiul de măsline, melasa brună de struguri sau siropul astringent de rodii luau locul borşului şi-al vinului de ţară. Alături de pătrunjel, mărar şi alte ierburi familiare se înşirau legături de salvie, levănţică,

rozmarin şi *börülcesi* („sparanghel de mare“, sau salicorn, cum i s-ar spune în română, dacă ar exista, o plantă cu frunze tubulare, verzi şi cărnoase, care creşte pe câmpiile inundate de mare). Dealuri de mirodenii şi pulberi colorate, măcinătură de ardei roşii (*kârmâzî biber*) şi boia vânătă de ciuşcă afumată (*siyah biber*) alternau cu mormane colţuroase de legume, într-un peisaj mioritic răstălmăcit, al abundenţei vioaie. „Deal-vale“ (*dere-tepe*) e, de altfel, o formulă întâlnită şi în turcă.

Ţăranii turci – spetiţi, vârtoşi, pletorici, cu braţe noduroase, asemeni celor de acasă – te îmbiau, strigând *buyrun!* (poftiţi!), să cumperi, pe lângă mere, cartofi, ardei şi roşii de *tarla* (grădină), halvale dulci de casă, rodii cât căpăţâna, smochine moi, răscoapte, măsline stafidite, dude ucate, lămâi şi mandarine verzi, toate din propria ogradă.

Soiuri nemaivăzute de ardei – zbârciţi, bonţi, ascuţiţi, turtiţi sau gogonaţi, roşii, gălbui, verzi, iuţi sau dulci – te copleşeau cu un parfum de o intensitate neobişnuită, care te urmărea de pe tarabe, din sacoşă, din portbagajul maşinii, până acasă. Abia mirosul peştilor – răsfiraţi în evantai, pe platforme rotunde de lemn, pe care negustorii îi stropeau, în răstimpuri, ca pe flori – reuşea să risipească, în rafale scurte, mireasma de ardei.

Numere mici, de o cifră, *bir, iki, üc (unu, doi, trei), alături de subdiviziunea cu nume săţios „buçuk“ (jumătate, 50 de bani) redau, în mare, preţul unui kilogram din orice marfă: cartof sau rodie, ciuşcă sau smochină.*

Alături de brânzeturi de tot felul, *tulum*, asemenea burdufului de acasă, era cusut nu în băşică, ci în pielea întreagă, cu smocuri de blană şi copite, a unei oi sau capre.

Deşi cei doi bătrâni mi-au spus, în turcă, unde-i piaţa, ceea ce tânărul anglofon mi-a tălmăcit pe urmă, ologul cu cârja îndrumătoare mi-a dat impresia călăuzirii adevărate. Apariţia providenţială a ologului mi-a arătat calea din centrul arid al oraşului spre oaza cu rodii, peşti şi ardei parfumaţi.

Şniţelul de aur

Cu câţiva ani în urmă, austriecii au găsit de cuviinţă să întocmească o carte de bucate cu o sută de reţete considerate patrimoniu culinar al Austriei. *Wiener Schnitzel*, fireşte, nu lipseşte din paginile ei.

Legendele situează şniţelul la întâlnirea nordului italian cu armata imperială habsburgică – savoarea viţelului de lapte şi fermitatea cazonă a crustei. În secolele al XV-lea – al XVI-lea, marile case lombarde obişnuiau să poleiască mâncărurile cu foiţă de aur. După ce Consiliul veneţian interzice risipitoarea deprindere, în 1514, pojghiţa a fost înlocuită cu aproape la fel de auriul *pané*. Mai târziu, *cotolette alla milanese* (cotletele de viţel milaneze) ar fi fost aduse la Viena de contele Radetzky, cu câteva amendamente: felia de carne e mai subţire, fără os, nu se mai foloseşte, alături de sare, nuca de muscat, iar la pane se adaugă, pe lângă ou şi pesmet, făină.

În tot cazul, pentru a se numi „vienez“, şniţelul trebuie să fie musai de viţel, şi anume din „partea împăratului“ (*Kaiserteil), adică partea interioară, miezul macru al pulpei din spate. Feliile de carne se bat uşor, pentru a nu se destrăma, până ating o grosime de şase milimetri. Se sărează, se trec prin făină, prin ou (bătut cu furculiţa, nu amestecat cu mixerul) şi se presează în pesmet de pâine albă. Şniţelele se rumenesc într-o baie încinsă de unt clarificat, se scurg apoi bine şi se garnisesc cu felii de lămâie.*

Spre sfârşitul carierei, feldmareşalul Radetzky a primit Ordinul Lâna de Aur. Pentru victoria de la Novara sau, poate, pentru crusta aurie.

Serviciul en ambigu

Gastronomia clasică distinge între două mari stiluri şi tehnici de a servi oaspeţii şi de a aduce bucatele la masă: *à la française* şi *à la russe.*

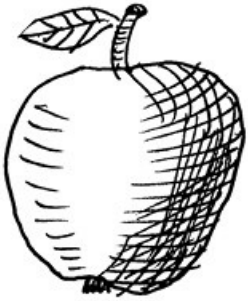
Cel mai vechi dintre ele este serviciul *à la française, în care toate bucatele sunt aşternute pe masă de la bun început şi fiecare oaspete se deplasează şi îşi ia ce şi cât poftеşte. E ceea ce s-ar numi astăzi stilul „bufet“.*

Serviciul *à la russe* se spune că a fost introdus la începutul secolului al XIX-lea, de prinţul rus Kurakin, ambasador în Franţa la acea vreme. Bucatele erau aduse la masă succesiv, prezentate mai întâi mesenilor, tranşate de ospătar în porţii şi servite apoi fiecăruia dintre oaspeţii *aşezaţi* la masă. Întâlnim şi astăzi vestigii ale acestui stil, la restaurantele mai acătării, atunci când *chef*-ul desfăşoară ultima fază de preparare a unei mâncări „la vedere“, lângă masă, înaintea oaspeţilor, flambând un *plat*, dezosând un peşte sau amestecând cu măiestrie un biftec tartar.

Variante mai recente, deductibile din serviciul *à la russe*, sunt serviciul *à l’anglaise* şi cel *à l’américaine.* În primul, ospătarul aduce fiecare fel separat, pe câte un platou, şi îl serveşte mesenilor în farfurii, prin stânga, mânuind cu iscusinţă un cleşte (*pince*) improvizat din lingură şi furculiţă, exact ca la hotelurile din anii ’80, când garnitura de cartofi prăjiţi ţi se punea în farfurie ceremonios, cu zăngănit de tacâmuri, din platourile ovale cu inscripţie ONT. Serviciul *à l’américaine*, întâlnit în mai toate restaurantele din ziua de azi, e, evident, cel mai răspândit: felurile sunt aduse la masă pe farfurii „montate“ în bucătărie şi oferite mesenilor prin partea dreaptă. În ambele variante, femeile sunt servite primele.

Putem astfel spune că cel mai otova serviciu e cel franţuzesc, cel mai pompos şi sofisticat, cel rusesc, iar cele mai galante sunt stilurile anglo-saxone. Culmea!

O curiozitate în materie de tehnici de servire e varianta *en ambigu, în care felurile principale şi deserturile sunt aduse la masă simultan. Un faimos dineu francez din secolul al XIX-lea, servit en ambigu, punea pe masă, în acelaşi timp, piftia din jambon de porc şi prăjiturile de Pithiviers, creierul de vacă marinat şi brioşele, merlanii fripţi şi compoturile, buşeurile şi porumbeii à la crapaudine, fructele proaspete şi cotletele de miel pane, scrumbia la grătar şi fructele uscate.*



Tafelspitz, rasolul imperial

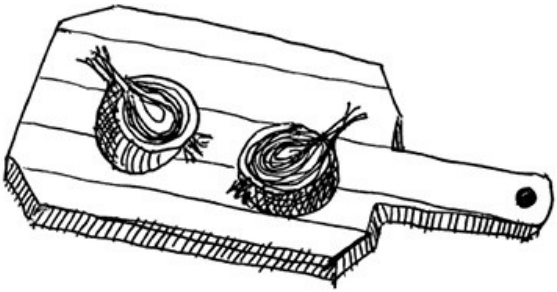
Mâncare preferată a kaiserului Franz Joseph, *Tafelspitz* este unul dintre cele mai faimoase feluri ale bucătăriei austriece. Numele defineşte carnea macră şi fragedă dintre baza cozii şi pulpa vacii – numită de măcelarii noştri „capac“ sau „rasol“.

Tafelspitz-ul a devenit mai popular ca niciodată spre finele secolului al XIX-lea, când încununa meniul legendarului hotel vienez Meissl & Schadn, un loc „al burgheziei distinse, care nu vrea să vadă pe nimeni şi nici să fie văzută de cineva“ – cum spunea un contemporan –, opusul localului de astăzi, frecventat „pentru a vedea şi a fi văzut“. Restaurantul hotelului oferea nu mai puţin de 24 de feluri de carne de vită fiartă. Hotelul a ars în timpul

bombardamentelor din 1945. Din fericire, tradiţia nu s-a pierdut. Şi nici reţeta.

Pentru 8-12 porţii: 1 rasol de vită (2,5-3 kg), 300 g de zarzavat de supă (ţelină, morcov, morcov galben, rădăcini de pătrunjel), 200 g de ceapă nedecojită, o jumătate de praz, 15 boabe de piper, 4,5 l de apă, 1 kg de oase de vită cu măduvă, sare, 4 linguri de tulpini de arpagic mărunţite, câteva frunze de leuştean. Cepele se taie pe din două şi se frig într-o tigaie, cu faţa tăiată în jos, până încep să se ardă şi devin aproape negre. Se curăţă bine zarzavatul. Oasele de vită se spală cu apă caldă şi se pun apoi la fiert, împreună cu rasolul şi cu boabele de piper. Se fierbe totul lent, 3-4 ore. Cu un ceas înainte ca rasolul să fie gata, se adaugă zarzavaturile, prazul, leuşteanul şi cepele. Îndepărtaţi spuma, pe măsură ce se formează. Când e gata, scoateţi rasolul din oală. Asezonaţi supa şi treceţi-o printr-o sită fină sau prin etamină. Tăiaţi rasolul în felii de un deget, acoperiţi-l cu supa strecurată, adăugaţi sare şi presăraţi deasupra tulpinile tocate de arpagic.

În Viena zilelor noastre, cel mai bun *Tafelspitz* se poate mânca la restaurantul Plachutta – după numele unui celebru gastronom austriac contemporan, de şcoală veche, Ewald Plachutta.



Tandîr Kelle

Plimbându-te pe strada principală a unui oraş turcesc – numită, îndeobşte, „Istiklal“ (Independenţei), „Cumhuriyet“ (Republicii) sau „Atatürk“ –, se întâmplă uneori să simţi în ceafă priviri blajine, dar stăruitoare. Dacă te întorci, din vitrina vreunei locante cu *tandâr* (cuptor adânc, de pământ) privesc curioase – coapte în spuză şi aranjate cu dichis, în stivă, cerc sau în careu – căpăţâni de oaie. La câte o masă, taţi pântecoşi îşi iniţiază fiii încă suavi în arta ancestrală a dezghiocării capului de miel cu mâna. Cam ca la noi, de Paşti, când, sub privirile consternate ale copiilor, capul familiei tranşează, în capul mesei, capul de miel din ciorbă.

Comand o căpăţână. Pe o *tepsi (tipsie) aşternută cu un blat subţire de pâine caldă, soseşte, sfârâind, un cap de oaie. Cepe, ardei şi roşii îl însoţesc. Nu reuşesc să mă descurc fără tacâmuri; chelnerul mă priveşte indulgent, ia rolul tatălui şi dezosează ţeasta pentru mine. Cât ai clipi, din căpăţână se aleg oasele albe şi o grămăjoară de fâşii de carne fragedă. Creierul, ochii, limba, le desluşesc dendată; în rest, crâmpeie de gingii, de cerul gurii, fibre subţiri de muşchi faciali şi ligamente. Deasupra, se cerne abundent chimion şi cimbru. La plecare, primeşti şerveţele parfumate şi cuişoare (karanfil), să-ţi dregi gustul.*

Tandâr, în turcă, („tandur“, odată, în română), mai însemna şi o masă ori un scaun sub care se puneau tăciuni, să-i încălzească, de jos pornind, pe cei care şedeau. La *tandâr,* aşadar, se coc capetele sau se încălzesc picioarele.

Tequila – o reabilitare

Oferă-i cuiva o tequila şi ai toate şansele să te compromiţi. Vei părea un ins juvenil, un amator de beţii crâncene şi iuţi, neîngrijorat de perspectiva migrenelor cumplite şi nici de alte consecinţe, în general. Tequila a ajuns să fie un simplu catalizator de beţie, un *drink* de bar

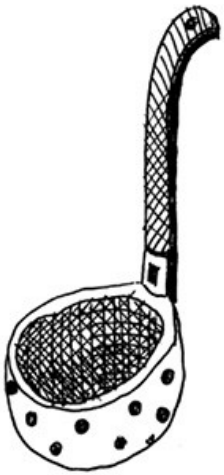
zgomotos şi aglomerat, băut în grabă, la tejghea, şi parcă în silă, când te gândeşti la sarea şi la lămâia spre care te repezi, înainte şi după ce-o dai peste cap. O deprindere de consum şi o imagine cultivată de „industria barurilor şi distracţiei“.

Legal comercial, pentru ca o băutură să se poată numi tequila este suficient să conţină un minim de 51% alcool de agavă (plantă exotică, răspândită în Mexic şi în restul Americii de Sud, nici cactus, nici aloe, în ciuda câtorva asemănări); restul poate fi spirt cerealier sau, mai rău, alcool obţinut din zaharuri. Ispita de a fabrica – în plină legalitate, dar la limita calităţii – şi de a vinde sub numele tequila un „mixto“ (amestec) din distilat de agave şi alcool ieftin industrial e mare chiar şi pentru cei mai vechi şi prestigioşi producători. De aici durerile de cap şi faima veselă şi proastă a tequilelor tip „mixto“.

Adevărata tequila e cu totul altceva. Lăsând la o parte mărcile, provenienţele, denumirile şi alte detalii, ceea ce contează e ca pe sticlă să fie scris „100% de agave“. Abia asta e garanţia unei tequila autentice. Veţi fi surprinşi cât de diferit, de plăcut, de lin şi de armonios îi este gustul. E ca un scotch *single malt* obţinut din alcool pur de orz faţă de un whisky ordinar, făcut din spirturi amestecate de orz, grâu, secară şi alte cereale.

Şi încă un detaliu: în sticla de tequila nu veţi găsi niciodată un vierme. „Cu vierme“ e, eventual, *mezcalul*, dar nici acela musai. Obţinut ca tequila, tot din agave, *mezcalul* e distilat o singură dată, e mai tare şi are un gust specific de fum, datorat coacerii agavelor într-un cuptor cu lemne, înainte de fermentare. O altă goangă e şi atributul „*gold*“ de pe unele sticle, care descrie doar o tequila *blanco* (albă), neînvechită, dar colorată cu caramel. Pe cea cu adevărat veche stă scris „*añejo*“ sau „*reposado*“.

Şi dacă tot nu sunteţi convinşi de buna calitate a adevăratei tequila, aflaţi că agava face parte din aceeaşi familie, asparagaceae, ca sparanghelul. Şi merită, măcar pentru asta, puţin respect.



Nixtamal – demonul mexican

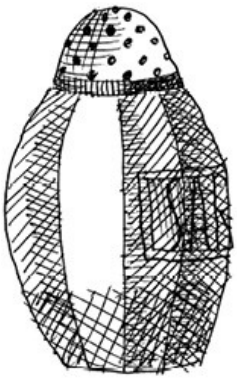
Cocoasa şi nebuloasa bucătărie mexicană… *tortilla, taco, nachos, fajita, burrito, tamal, quesadilla – ce-s toate acestea? Din vaga mea experienţă bucureşteană, înţelesesem că mâncarea mexicană se reduce la o multitudine de rulouri şi cornete din cocă jilavă, umplute cu tocături, prăjeli şi sosuri de-a gata, mulse din ugere de gumă aninate deasupra tejghelei. În jur, recuzită pestriţă şi muzică săltăreaţă de măscărici voioşi cu burtă, mustăţi şi sombrero.*

Bucătăria mexicană e mai bogată şi mai rafinată de atât. La o primă vedere, pare să semene cu cea autohtonă, prin folosirea abundentă a făinii, mălaiului, unturii de porc, brânzei, roşiilor, fasolei şi ardeilor. Lăsând la o parte faptul că tocmai roşia, ardeiul iute şi porumbul, ingredientele care dau impresia familiarităţii, provin, de fapt, din Americi, abia felul în care mexicanii combină aromele şi folosesc anumite mirodenii, ierburi, fructe şi legume, de negăsit în alte părţi ale lumii, creează specificul bucătăriei lor. Nemaivorbind de varietatea nebună a ardeilor mai mult sau mai puţin iuţi, peste şaizeci de soiuri: *cascabel*,

guajillo, *pasilla*, *árbol*, *serrano*, *jalapeño*, *pequin*, *chipotle* – pentru a numi doar câţiva.

Pâinea este şi în Mexic un aliment de bază, chiar dacă sub o cu totul altă formă: *tortilla.* Fără nicio legătura cu sora ei spaniolă, *tortilla* mexicană e o pită subţire, rotundă, din făină de porumb (sau de grâu, în nordul ţării), coaptă rapid pe o plită încinsă (*comal*). Nimic neobişnuit la prima vedere. Doar că făina mexicană de porumb nu e totuna cu mălaiul nostru. E un mălai obţinut din porumb *nixtamalizat*. *Nixtamalizarea* nu face parte din vocabularul industriei chimice recente, ci din cel străvechi aztec. Cu mii de ani în urmă, aztecii au descoperit un procedeu prin care, opărind boabele de porumb cu leşie din cenuşă sau cu lapte de var, reuşeau să le cojească mai uşor de pericarp şi obţineau o cocă (*masa*) mult mai mlădioasă, ductilă şi elastică (faţă de cea din mălai simplu, fărâmicioasă şi neprelucrabilă). Dar, cel mai important, prin *nixtamalizare*, conţinutul de proteine şi de niacină (vitamina B3) din porumb creştea considerabil, eliminând astfel riscul îmbolnăvirii de pelagră – boala celor care se hrănesc excesiv şi unilateral cu porumb sau cu alte cereale. Inutil să mai spunem, la acea vreme nu exista nicăieri în lume conceptul de vitamină sau de proteină.

Unora le place să creadă că piramidele mayaşe, căpăţânile colosale olmece sau calendarele aztece sugerează o intervenţie supranaturală, divină sau extraterestră. Dar despre *nixtamalizare* ce părere aveţi?



Turcul şi tramvaiul

Existau în Bucureşti câteva restaurante turceşti remarcabile. Când mă întreb ce anume aveau în comun, îmi amintesc că, pe lângă mâncarea excelentă, galantarul bine garnisit, firea hazlie şi ospitalieră a câte unui şef de sală turc, mai era ceva: vechiul Kervan din Şoseaua Viilor, de mult apusul Şark, de pe calea Buzeşti, Pânar, Altîn Şahin, Altîn Kebap, toate se întâmpla să se afle în preajma unei linii de tramvai.

Ciorba de linte de la Şark părea cu atât mai fierbinte, şi *ayran-ul cu atât mai răcoritor, când tramvaiul 20 gonea legănat, la numai trei metri de mese, răscolind praful Buzeştilor şi lăsând în urmă un nor electric cu iz de bachelită încinsă. Scrâşnetul lui 7, când lua curba din Şoseaua Viilor spre Trafic Greu, trecând prin faţa terasei umbrite de la Kervan, articula iuţeala salatei Ezme, zdrelea nervii şi auzul, şi înteţea setea cu care sorbeai rakî-ul rece, lăptos, de anason. Priveliştea staţiei înguste şi aglomerate a lui 16 de pe Moşilor vechi, văzută prin geamul fumuriu şi gros de la Altîn Şahin, devenea un tablou vivant negustoresc, cu târgoveţi, paporniţe şi desagi, numai bun de privit peste masa bogată de dinaintea ta.*

Praful şi ariditatea împrejurimilor prefăceau şi cel mai ponosit restaurant turcesc într-o oază verde, abundentă, cu havuz, răcoare şi bucate alese. Traficul intens al tramvaielor te făcea să te simţi permanent pe drum, într-o staţie şi la capăt de linie deopotrivă; între popasul hrănitor şi mirajul săţios al destinaţiei e locul în care se naşte foamea neostoită a călătorului.

Franceze

Săturarea celor 3, 4 şi 5 mii

Iată cel mai amplu meniu din artileria bucătarilor Urbain Dubois şi Émile Bernard, pus în practică la jumătatea secolului al XIX-lea, la marile recepţii din Paris, Viena, Roma sau Varşovia:

„Supeu de bal, pentru 3, 4 şi 5 mii de persoane“

4 supe: *consommé*, orez cu lapte de migdale, supă-cremă de orz, sagu fiert;

18 peşti mari: 6 somoni în aspic, 6 crapi de Rin şi 6 păstrăvi în unt;

48 de piese mari: 12 jamboane în aspic, 6 galantine de curcan, 6 mănunchiuri de raci, 12 fileuri de vită, 6 căpăţâni de mistreţ, 6 buchete de trufe – toate, montate pe socluri;

200 de gustări reci: 10 pateuri de *foie gras*, 10 cotlete de oaie *en belle vue*, 10 pateuri de pasăre cu tarhon, 10 galantine de sturz şi de ieruncă, 20 de pui *à l'anglaise*, 20 de maioneze de homar, 20 de aspicuri *à la Toulouse*, 10 terine de vânat cu trufe, 10 rasoluri de vită în aspic, 10 piftii *à la Monglas*, 10 fileuri de pasăre în aspic, 20 de potârnichi *Chaufroix*, 20 de fileuri de limbi-de-mare cu salată *à la russe* şi 20 de galantine de anghilă;

48 de piese mari de patiserie: 6 baba mari, 6 brioşe, 6 napolitane, 6 grupuri de cornuri ale abundenţei, 6 torturi mari de biscuit, 6 piramide de savarină, 6 torte de *chou à la crème* şi 6 panere din nuga umplute cu prăjituri;

200 de deserturi: 10 îngheţate sultan *à la Dantzick*, 10 creme bavareze cu fistic, 10 creme franceze cu ciocolată, 10 pudinguri *à la Dalmatie*, 20 de şarlote

pariziene, 20 de tarte de caise cu bezea, prăjituri asortate aranjate în 20 de „cascade“, 10 sorbeturi de şampanie cu fragi, 10 cozonaci de caise, 10 şarlote de migdale, 10 suedeze de fructe, 20 de timbale à la Daria, 20 de prăjituri glazurate cu punch, 20 de cupe ornate cu frişcă şi bezea.

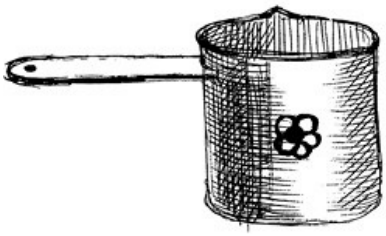
În sfârşit, *11 piese mari, asamblate ornamental: roast beef*-uri reci, jamboane, galantine şi piftii.

Acest meniu era îndestulător deopotrivă pentru 3, 4 sau 5 mii de oameni. Ceea ce înseamnă că, în materie de hrană, de la o cifră în sus, lucrurile se petrec după reguli mai puţin obişnuite: vezi *Săturarea celor cinci mii cu cinci pâini şi doi peşti.*

Supă pasată de raci à la Rigny

Opăriţi o sută de raci de Sena într-o cantitate suficientă de *consommé* – în care aţi adăugat puţin unt, un vârf de piper grunjos, câteva rădăcini de pătrunjel, o ceapă tocată şi un bucheţel de miroasne –, până când racii capătă o culoare roşie desăvârşită. Extrageţi carnea din cozile celor mai frumoşi cincizeci de raci, aranjaţi-o şi puneţi-o deoparte. Tocaţi mărunt şi pasaţi carnea celorlalţi raci, până când obţineţi o pastă fină, pe care o amestecaţi cu 200 g de orez fiert în *consommé*-ul în care s-au opărit, la început, racii. Treceţi amestecul prin etamină şi adăugaţi apoi restul de *consommé*, strecurat mai înainte printr-o sită de mătase. La momentul mesei, turnaţi supa fierbinte într-o supieră, în care aţi pus o farfurie cu găluşte mici din file de limbă de mare, făcute cu o jumătate de calup de unt de raci – cealaltă jumătate se adaugă în supă –, o anghilă mijlocie, sotată în unt, tăiată în rondele, o farfurie de lapţi de crap fierţi în apă cu sare, cele cincizeci de cozi de raci puse deoparte şi miezul frumos curăţat a şase duzini de stridii. Serviţi!

Cohorta de raci, grămada de stridii şi ghiulelele din limbă- de-mare îngrămădite într-o supieră, ordinul final, răstit milităreşte, amintesc de învălmăşagul bătăliei navale de la Navarino, din timpul Revoluţiei Greceşti, la care amiralul Henri conte de Rigny a participat în calitate de comandant al flotei franceze.



Preparate baroce – frică şi splen

La masă, se spune adesea, trebuie să se bucure şi ochiul. Obiceiul de a orna mesele cu bucate decorative şi preparate impunătoare cu „umpluturi surpriză“ există încă din Antichitate. Episodul cinei lui Trimalchio, în *Satyricon*, descrie un porc întreg, gătit, din al cărui pântec, despicat cu iscusinţă de bucătar, se revarsă în valuri, spre uimirea oaspeţilor, cârnaţi de tot felul. Obiceiul prosperă în Evul Mediu şi culminează în epoca barocă, cu edificii culinare somptuoase, montaje alegorice din zahăr, aspic, aluat, untură şi pastă de fasole, care redau scene mitologice, animale sălbatice şi capete încoronate, folosind culori naturale (pătrunjel, miez de pâine neagră, afine, sfeclă, şofran) şi efecte speciale menite să farmece şi să-nspăimânte totodată.

Se povesteşte astfel despre foietaje enorme, croite să poată găzdui o întreagă orchestră. Sau despre pitici şi saltimbanci zidiţi în aluat, gata să ţopăie, mânjiţi, afară, în aplauzele frenetice ale asistenţei. Torturile mai mici

puteau ascunde păsări – care, eliberate, zburătăceau spre tavanul încăperii, împrăştiind firimituri dulci – sau, pentru senzaţii tari, ţipari vii şi şerpi inofensivi, pregătiţi să se reverse colcăind peste masă, în momentul tăierii primei felii… un bun prilej pentru cavaleri să pozeze în bravi ocrotitori ai doamnelor şi să vâneze bietele lighioane pitulate pe sub mese, scaune sau crinoline. Ţipetele de groază şi, adeseori, leşinurile femeilor, încununau întregul spectacol.

Revenindu-şi în simţiri – ei, din spasmul hohotelor de râs, ele, din leşin şi oroare –, mesenii se trezeau la o nouă viaţă şi începeau să înfulece cu poftă, ca pentru întâia şi ultima oară.

Meniul lui Bourqueney

Pe 11 aprilie 1855, într-o zi de miercuri, baronul François-Adolphe de Bourqueney, ambasadorul Franţei la Viena, oferea un dineu diplomatic pentru 48 de persoane, servit *à la russe*, *par quatre* (câte două perechi de feluri aduse concomitent la masă), sub conducerea unui *maâtre d'hôtel* pe nume Clavel, cu următorul meniu:

Supă de verdeaţă cu găluşte – Piure de potârniche vânătoresc

*

Somon în aspic la cuptor – Sos genevez (sos cu unt, morcovi, ceapă, pătrunjel, extras de somon şi vin roşu)

*

Spinare de miel, Piure de anghinare – Cap de vită cu sos Tortue (sos din zeamă de vită, ierburi aromatice, piper, ciuperci tocate, trufe, vin de Porto, roşii şi pastă de anşoa)

*

Crutoane umplute à la Toulouse – Fileuri de potârniche cu trufe

Pate de iepure glazurat – Sufleuri cu parmezan

*

Fazan cu trufe – Pui à la Reine

*

Anghinare à la lyonnaise (cu sos de ceapă şi vin alb) – Ciuperci umplute

*

Jeleu cu şampanie – Croquembouche cu ciocolată (profiteroluri crocante montate în formă de turn)

*

Şarlotă cu fistic

Tot în primăvara lui 1855, înainte sau după un dineu similar, baronul de Bourqueney avea să aducă pentru prima oară în discuţie, cu prilejul Conferinţei de la Viena, problema unirii Principatelor Române într-un singur stat, sub conducerea unui prinţ străin dintr-o dinastie europeană. În meniul de mai sus se regăsesc, de altfel, o bună parte dintre elementele discuţiei: Muntenia – iepurele şi potârnichea de câmpie, Moldova – capul de vită, şi regalitatea – puiul à la Reine. Bucate pe măsura ideilor.

Brânză italiană

Alegeţi şase urechi de porc cât mai albe şi decupate larg, cu tot cu porţiunea învecinată din falcă. Tăiaţi urechile în două, pentru a le putea curăţa bine şi pe

dinăuntru. Pârliţi-le la flacără, spălaţi-le cu apă călduţă, răzuiţi-le bine şi puneţi-le într-un vas, alături de două limbi de porc cojite de pieliţă şi tăiate în 3-4 bucăţi. Asezonaţi cu 10 g de silitră pisată, sare, piper, cimbru, dafin, tulpiniţe de pătrunjel, o ceapă tocată, un căţel de usturoi şi un pahar de vin. Lăsaţi totul la macerat opt zile, întorcând, din când în când, bucăţile de carne, de pe o parte pe alta. Puneţi apoi urechile şi limbile într-o oală şi acoperiţi-le cu zeamă de supă, o sticlă de vin alb, o legătură de verdeţuri asortate, două cepe, un morcov şi miroase. Lăsaţi-le să fiarbă lent vreo şase ore. Când cartilajele urechii s-au frăgezit, scurgeţi toată carnea de zeamă. Tăiaţi limbile în cubuleţe şi puneţi-le în alt vas, alături de urechi. Adăugaţi mirodenii după gust, 150 g de fistic decojit şi vărsaţi apoi compoziţia, cât e încă fierbinte, într-o formă rotundă sau pătrată din tablă zincată perforată, prevăzută cu laturi demontabile. Deasupra, puneţi un capac, peste care aşezaţi o greutate. Când totul s-a răcit, desfaceţi forma şi daţi un contur regulat laturilor şi părţii superioare, cu ajutorul unui cuţit. „Brânza“ se serveşte tăiată în felii, cu aspic. În locul formei de tablă, în Italia se foloseşte o băşică de vită, spălată cu vin alb, care se umple cu carne, se coase şi se lasă la răcit sub presă.

Tobă, piftie, ciolan presat? Toate şi niciuna. De n-ar lipsi picioarele de porc, ne-am putea plânge că nici măcar piftia nu e în întregime a noastră. Brânza italiană, din două limbi şi şase urechi – sporovăielnică şi, mai cu seamă, muzicală, adică –, e o latină adevărată.

Fromage de cochon

(*Brânză de porc*)

Luaţi un ficat de porc cât mai alb şi răzuiţi-l cu un cuţit, pentru a îndepărta pieliţele şi părţile aţoase. Tocaţi

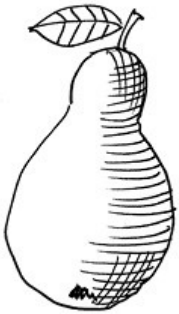
cât se poate de mărunt ficatul şi un volum egal de osânză proaspătă, frământaţi-le bine şi tocaţi apoi totul încă o dată.

Tăiaţi o ceapă mare, stoarceţi-o de zeamă cu un şervet şi sotaţi-o în untură de rinichi de porc, împreună cu 100 g de jambon fiert. Adăugaţi după aceea 250 g de slănină, tăiată în cubuleţe de 1 cm; asezonaţi cu sare, piper, nucă de muscat şi 3 linguri de pătrunjel tocat. Scurgeţi apoi amestecul, cât e încă fierbinte, şi vărsaţi grăsimea adunată într-o piuă, împreună cu ficatul tocat. Adăugaţi sare, mirodenii, 2 linguri de aspic de carne topit şi pisaţi temeinic. Legaţi pasta obţinută cu 4 gălbenuşuri de ou şi puneţi-o deoparte.

Căptuşiţi interiorul unui timbal încăpător cu fâşii foarte subţiri de slănină. Puneţi pe fundul vasului un prim strat de pastă, de 2 cm grosime, peste care aşterneţi uniform un sfert din cubuleţele de slănină, cernute cu mirodenii; repetaţi operaţiunea de 3 ori, alternând straturile, până când epuizaţi ingredientele. Peste ultimul strat se pun fâşii de slănină şi deasupra, un disc de hârtie. Puneţi timbalul la cuptor pentru 2 ore. Când e gata, lăsaţi-l să se răcească până a doua zi. Cufundaţi apoi timbalul în apă caldă şi răsturnaţi-l pe un platou. Îndepărtaţi fâşiile de slănină, neteziţi pateul cu latul unui cuţit ud şi glazuraţi-l cu o pensulă.

Pateul franţuzesc se aseamănă cu la fel de amăgitoarea „brânză“ germanică numită *Leberkäse* (brânză de ficat) – un soi de mortadella (parizer) coaptă la cuptor.

Dacă ne luăm doar după nume, se poate crede nu doar că umblă câinii cu covrigi în coadă în ţările prospere, dar şi că porcii dau, pe acolo, brânză bună. De fapt, mâncăm cu toţii parizer.



Andouille, caltaboşul latin

Alături de cârnaţi în prapur, sângereţi, căpăţâni, cozi, picioare de porc şi alte năzdrăvănii ale vechii bucătării franceze, despre care un autor clasic spunea că „nu se pot aşterne pe o masă cât de cât somptuoasă decât în situaţii excepţionale“, găsim şi *andouille* – ruda din Franţa a caltaboşului autohton.

Se ia un kilogram şi un sfert de maţe de porc şi se limpezesc cu apă acidulată (de obicei, cu oţet). Alegeţi dintre ele şase bucăţi mai grase, cu o lungime de 35-40 cm şi aşezaţi-le într-o cratiţă încăpătoare. Tăiaţi restul de intestine în fâşii, mărunţiţi în acelaşi fel un volum egal de uger şi burtă de vită fierte şi puneţi totul în aceeaşi cratiţă. Adăugaţi sare, piper, nucă de muscat, un morcov tocat, cimbru, dafin, o legătură de pătrunjel şi un pahar de Madeira. Acoperiţi vasul şi lăsaţi totul la macerat pentru şapte-opt ore. Scurgeţi apoi amestecul, puneţi cele şase intestine deoparte şi rumeniţi restul tocăturii în unt, alături de două şalote şi o duzină de ciuperci champignon tocate. Lăsaţi compoziţia să scadă, la foc; adăugaţi apoi o bucată de gelatină şi 100 ml de sos *allemande* (extract de carne albă legat cu făină, unt şi gălbenuşuri din belşug), daţi-i un clocot şi lăsaţi-o să se răcească. Umpleţi cele şase maţe cu compoziţie şi legaţi-le la capete.

Andouille – din latinescul *inductile/inducere* (a introduce), de la gestul cârnatopoietic al îndesării tocăturii în maţ – mai înseamnă, în limbaj familiar, *idiot*, *imbecil*, *nătărău*, cu alte cuvinte, *cârnat* – la propriu şi la figurat.

Galantină de fluierar à la Cinq

Dezosaţi şi umpleţi 5 fluierari cu un pate de vânat amestecat cu *foie gras* şi trufe tăiate în cubuleţe. Coaseţi păsările umplute într-o pânză şi puneţi-le la fiert. Când s-au făcut, desfaceţi pânza, spălaţi-o şi legaţi fluierarii din nou, într-o formă cât mai rotundă. Lăsaţi păsările să se răcească şi tăiaţi-le în felii, pe care le reuniţi apoi, fixându-le pe o ţepuşă. Glazuraţi-le cu sos Chaufroix brun şi lăsaţi-le să se răcească. Între timp, puneţi pe gheaţă o formă cilindrică cu 5 puţuri adânci. Turnaţi pe fundul formei un strat de 2 cm de gelatină şi aşezaţi apoi, vertical, câte o ţepuşă în fiecare dintre puţuri. Umpleţi treptat forma, cu gelatină, până când galantinele sunt acoperite cu totul. Extrageţi apoi ţepuşele din galantine şi completaţi cu gelatină până la marginea formei. Înainte de masă, încălziţi forma în apă caldă şi răsturnaţi-o pe un platou.

Numele reţetei trimite la Cinq-Mars-la-Pile, o localitate franceză din Indre-et-Loire, precum şi la marchizul de Cinq-Mars – favoritul, pentru scurtă vreme, al regelui Ludovic XIII şi eroul romanului lui Alfred de Vigny. Chiar dacă Cinq-Mars include, literal, cifra 5, care survine şi în reţetă, *Cinq*-Mars e, de fapt, cacografierea lui *Saint*-Mars, un alt nume al Sfântului Médard, patronul bisericii din satul ai cărui locuitori se cheamă *cinq-marsiens,* adică „cinci-marţieni“ sau, mai corect, „sân-marţieni“.

Ciorba – prefață sau portic?

În secolul al XIX-lea, Antonin Carême a inventat nu mai puţin de trei sute de supe, ciorbe şi bulioane noi. Pe fondul acestei adevărate înfloriri ciorbestre, doi autori critici şi reformatori – „un medic“ şi „un gastronom“ – publică anonim în reputatul *Le Gastronome* („jurnalul universal de gust“ redactat de o societate a oamenilor „*de bouche et de lettres*“) o tiradă anti-ciorbă care culminează cu fraza: „ciorbele sunt distrugătoarele barbare ale plăcerilor noastre culinare; căci ciorba este, pentru o masă, ca prefaţa de care o operă bună se poate lipsi“.

O atare blasfemie nu-l poate lăsa rece pe Carême, părintele modern al supelor fierbinţi. El răspunde impetuos, dojeneşte, invocă şi proferează cu temperament retoric latin:

„O, sărmani reformatori, ce găunoase vă sunt aforismele! […] Cum?! Voi, presupuşi gastronomi şi medici, să tăgăduiţi savoarea ciorbelor? […] Ah, cum i-aţi mai hrăni pe cei slăbiţi de vârstă, pentru care ciorbele sunt mană cerească? […] O, nebunie a nebuniilor, oricine aţi voi fi de fapt, recunoaşteţi-vă greşeala şi nu mai ofensaţi senectutea suferindă, nu ne mai denigraţi festinurile şi rugaţi-vă ca Gaster să nu vă trimită o indigestie fatală! […] O, Comus, cum să nu-i priveşti cu silă pe aceşti oameni străini de ale tale delicii?“

În încheiere, ca argument suprem, Carême îl citează pe Grimod de La Reynière, cu un text din *Almanach des gourmands*: „Ciorba este pentru prânz ceea ce e porticul sau peristilul pentru un edificiu; nu este numai piesa de la intrare, ci e alcătuită astfel încât să sugereze lămurit festinul care urmează“.

Cotlete de foie gras à la Kalergi

Preparaţi un pate de *foie gras* după reţeta clasică, fără însă a-i mai adăuga ornamentele din cubuleţele de trufe şi uger de vacă. Fierbeţi pateul într-o formă rectangulară şi răciţi-l apoi pe gheaţă. Tăiaţi pateul întărit în felii de circa 1 cm grosime şi împărţiţi fiecare felie în două-trei bucăţi, pe care le decupaţi în forme ovale, cât mai egale, de cotlet. Muiaţi apoi „cotletele“ într-un sos Chaufroix brun, cu vin de Rin, redus până la consistenţa dorită. Lăsaţi feliile să se răcească pe o tavă. Ornaţi platoul unui soclu din untură albă, cu formă evazată, cu trufe aranjate în cerc, fixate sub un strat subţire de gelatină. Înfigeţi în capătul fiecărui cotlet de *foie gras* un bastonaş de limbă roşie, marinată în silistră, care să imite osul unui cotlet. Îndepărtaţi surplusul de sos întărit şi aranjaţi cotletele pe soclul de untură, în formă de coroană, cu oscioarele în sus. Aşezaţi în centrul soclului două cupe suprapuse în chip de fântână arteziană, umplute cu aspic mărunţit. Pentru a simula firele de apă, înmuiaţi câteva foi subţiri de gelatină şi aninaţi-le de marginea cupelor.

Nobila poloneză Maria Kalergi, întemeietoarea familiei Coudenhove-Kalergi, se trage din străvechea familie de aristocraţi bizantini Fokas şi este bunica lui Richard Nikolaus Coudenhove-Kalergi – fondatorul mişcării Paneuropa – *austriac după tată, japonez după mamă.*

Curcan à la Montorgueil

Alegeţi şi jumuliţi un curcan mic, dar cât mai cărnos. Înveliţi pasărea cu fâşii de slănină şi înfăşuraţi-o bine cu sfoară. Aşezaţi curcanul într-o oală şi puneţi-l la copt o oră şi jumătate. În acest timp, pregătiţi o umplutură dintr-un pate de pasăre la care adăugaţi 6 trufe crude mijlocii, cojite, tocate şi pasate prin sită. Puneţi umplutura într-o formă rotundă, goală la mijloc, unsă cu unt, şi poşaţi-o pe *bain-marie*. Când curcanul e gata, tranşaţi-l după cum urmează: separaţi aripile şi picioarele în câte trei părţi, iar pieptul tăiaţi-l pe din două. Puneţi bucăţile într-o tigaie largă şi acoperiţi-le cu un sos *suprême* cu trufe (fond de pasăre îngroşat cu rântaş alb, amestecat cu unt şi cu smântână). Răsturnaţi pateul din formă şi răciţi-l pe gheaţă. Ornaţi-l apoi, deasupra, cu trufe mici şi rotunde, fierte într-o supă dreasă cu Madera. Aranjaţi picioarele şi aripile curcanului în spaţiul gol din mijlocul pateului. Pulpele şi pieptul se pun la baza formei, iar pipota, deasupra. Acoperiţi pateul cu o parte din sos şi păstraţi restul într-o sosieră. Înfigeţi de jur împrejurul pateului 3 broşe ornate cu găluşte, trufe şi creste de curcan.

Se pare că „Montorgueil“ trimite la numele străzii pariziene care ducea, pe vremuri, spre un munte de gunoi şi care a fost numită, în batjocură, Mons Superbus sau Mont Orgueilleux. Cât despre curcan, e mult spus că are un munte de orgoliu, dar umblă totuşi vorba c-ar fi o pasăre destul de mândră şi umflată în pene, de unde şi expresia.

Galantină de becaţine à la

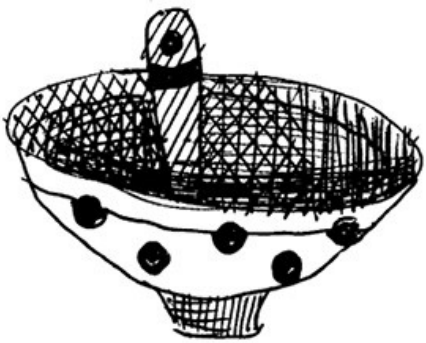
Curăţaţi şi dezosaţi cincisprezece becaţe şi umpleţi-le cu un pate de vânat, la care aţi adăugat jambon fiert, trufe şi uger de vacă tăiat în cubuleţe. Coaseţi păsările, rulaţi-le strâns, pe fiecare în parte, în fâşii de hârtie de copt unse cu unt şi puneţi-le la fiert într-o tingire, în supă de legume. Când sunt gata, lăsaţi-le să se răcească pe un fund de lemn, sub presă uşoară. Desfaceţi-le apoi din hârtie, daţi-le o formă regulată, glazuraţi-le şi aranjaţi-le pe un platou. Deasupra fiecărei becaţe, fixaţi cu gelatină câte o mică rozasă din trufe. Umpleţi o formă cu margini lise cu un pate de vânat în aspic şi puneţi-o la întărit pe gheaţă. Răsturnaţi apoi forma pe un platou şi aşezaţi deasupra pateului becaţinele, în formă de coroană, cu rozasele în sus. Fixaţi o cupă cu picior în mijlocul pateului şi umpleţi-o cu un buchet de trufe frumos aranjate. Ornaţi marginile platoului, de jur împrejurul pateului, cu un cordon din cubuleţe de aspic.

Muiron (Jean-Baptiste) e numele unui colonel care l-a apărat pe Napoleon Bonaparte în bătălia franco-austriacă de la Arcole, cu preţul propriei vieţi, dar şi al fregatei care l-a adus pe Napoleon nevătămat acasă, după înfrângerea de la Abukir.

Heringi umpluți à la Rubens

Decapitaţi 15 heringi proaspeţi, eviscераţi-i, tăiaţi-le înotătoarele şi cozile, despicaţi-i de-a lungul spinării pentru a extrage şira şi puneţi-i pe un şervet, desfăcuţi în jumătăţi, cu interiorul în sus. Săraţi bucăţile de peşte şi acoperiţi-le cu lapţii tăiaţi în felii egale. Faceţi un sos *duxelles* (ciuperci, ceapă şi haşmă tocate, trase în unt) bine scăzut, în care încorporaţi câteva linguri de umplutură dintr-un pate fin (de pasăre). Întindeţi pasta astfel obţinută peste feliile de lapţi. Închideţi apoi peştii, reunind jumătăţile, şi mai adăugaţi un strat subţire din aceeaşi compoziţie, pe deasupra. Treceţi heringii prin zece gălbenuşuri bătute cu 200 g de unt topit şi sare; daţi-i prin pesmet proaspăt, puneţi-i într-o tavă unsă cu unt şi lăsaţi-i la cuptor pentru un sfert de ceas. Scurgeţi-i apoi pe un şervet şi aranjaţi-i „în coroane“. Garnisiţi spaţiile din interiorul coroanelor cu o tocătură de ciuperci *à la provençale.* Serviţi heringii cu sos de roşii alături.

Nu ştim de vreo pictură cu heringi a lui Rubens. Dar cât de cald, baroc, monumental să poţi reda un peşte slab, verzui-albastru? *Rubens* (cel latinesc, şi nu flamandul) trimite aici, cel mult, la sosul de tomate – auxiliar, banal, dar roşu.



Supă-cremă de primăvară à la Kis

Curăţaţi şi lăsaţi întregi 20 de morcovi mici, 15 cepşoare, partea albă de la 4 praji frumoşi, o duzină de inimi de lăptucă, 2 căpăţâni mititele de varză de Milano (creaţă), 4-5 napi, 4 tije de pătrunjel, 2 căpăţâni de ţelină şi de gulie – acestea din urmă, tăiate în bucăţele. Opăriţi toate legumele separat, şi sotaţi lăptucile şi verzele într-o oală acoperită. Pasaţi legumele din prima categorie pe rând, pe măsură ce se fierb, într-o oală smălţuită şi amestecaţi *purée*-ul obţinut cu 3 litri de *consommé.* Puneţi oala pe foc; după ce începe să clocotească, trageţi vasul pe marginea plitei şi lăsaţi-l să fiarbă lent 2 ore. Cu o jumătate de ceas înainte să fie gata, adăugaţi în supă 2 pui fragezi şi lăsaţi-o să fiarbă mai departe. Cu douăzeci de minute înainte ca supa să fie servită, spălaţi 4-5 pumni de orez şi puneţi-l în oală. Când totul e gata, scoateţi puii, dezosaţi-i şi aranjaţi-i frumos în supieră, împreună cu inimile de lăptucă şi verzele tăiate şi bine scurse de grăsime, şi cu 2 mâini de mazăre verde; vărsaţi supa-cremă deasupra.

Când se afla la Bucureşti, generalul conte Pavel D. Kiseleff s-a îndrăgostit de Alexandrina Bagration, fiica prinţesei Zoe Văcărescu şi a căpitanului rus Alexei Kirilovici Bagration-Muhranski. Cei doi erau însă căsătoriţi: Alexandra, cu marele vornic Emanoil Băleanu, iar Kiseleff, cu contesa Zofia Potocka. Ţarul Nicolae I nu i-a aprobat lui Kiseleff divorţul, ceea ce nu i-a împiedicat pe cei doi să-şi petreacă restul vieţii împreună şi să aducă pe lume şase copii.

O supă pestriţă şi complicată precum povestea celor doi îndrăgostiţi.

Limbi de oaie dominicane

Opăriţi şi fierbeţi în zeamă de supă 12 limbi mai arătoase de oaie. Aranjaţi-le apoi pe un platou şi lăsaţi-le să se răcească sub o presă uşoară; daţi-le o formă rotunjită, cât mai elegantă, şi glazuraţi-le. Decupaţi în formă de creste 12 felii de limbă şi înroşiţi-le cu cârmâz. Luaţi o pâine albă, în formă de cilindru puţin înalt, şi fixaţi în centrul ei un soclu rotund din grăsime, uşor bombat, pe care limbile să se poată sprijini vertical. Deasupra soclului fixaţi un paner mic, tot din mulaj de grăsime, decorat cu şpriţul, cu firicele verzi. Suprafaţa laterală a cilindrului de pâine se va decora cu romburi verzi şi cu anse, iar deasupra pâinii se vor dispune în cerc 12 ineluşe de grăsime, la 2 cm de margine. Pe fiecare inel se va fixa câte o limbă glazurată, cu vârful în sus. Potriviţi între limbi, la distanţe egale, cele 12 creste roşii şi fixaţi-le cu aspic. În cei 2 centimetri rămaşi liberi, aranjaţi circular un şirag de cuburi de aspic, cu câte un cruton în vârf. Înconjuraţi baza cilindrului cu un cordon gros de aspic mărunţit, cu care umpleţi şi panerul de deasupra. Pentru susţinerea crestelor decupate se poate folosi, în locul soclului de grăsime, şi un uger de vacă sau o calotă din unt de Montpellier (unt frecat cu anşoa, ou fiert, verdeţuri şi usturoi).

Nu-i de mirare că reţeta celor 12 limbi este asociată unui ordin bisericesc. Dominicanii sunt numiţi şi Ordo Praedicatorum – ordinul propovăduitor, după modelul celor 12 apostoli.

Limbi-de-mare Jules Janin

Curăţaţi trei limbi-de-mare frumuşele, despicaţi-le de-a lungul pântecului şi depărtaţi fileurile, fără a le separa de tot. Puneţi peştii pe grătarul, uns generos cu unt, al unei poasoniere (vas de fiert peşte), cu despicăturile în sus. Umpleţi fiecare peşte cu câte o duzină de trufe şi turnaţi în vas o supă de legume – din ţelină, morcovi, ceapă, verdeţuri şi vin de Rin –, cât să acopere peştii. Puneţi poasoniera să clocotească la foc iute, până când supa scade la jumătate. Daţi-o apoi la cuptor şi lăsaţi-o să fiarbă molcom încă 5 minute, udând, în răstimpuri, limbile-de-mare cu zeama din vas. Scoateţi peştii, când sunt gata, scurgeţi-i, dezosaţi-i, puneţi trufele deoparte şi umpleţi-i din nou, de data aceasta, cu câteva linguri de aromate; aranjaţi-i pe un platou, cu deschizătura în jos. Subţiaţi fondul obţinut din supa scăzută cu un pahar de vin de Rin, strecuraţi-l, degresaţi-l, completaţi-l cu o măsură de sos Tortue (din zeamă de vită, ierburi aromatice, piper, ceapă, ciuperci tocate, trufe, vin de Porto, roşii şi pastă de anşoa) şi puneţi-l la fiert câteva minute. Adăugaţi apoi trufele, trei duzini de scoici, tot atâtea cozi de raci, curăţate şi opărite în prealabil, şi, la sfârşit, o bucată de unt de raci. Vărsaţi acest ragut peste limbile-de-mare şi serviţi-le cu restul de sos Tortue alături.

Numit, la vremea lui, şi „prinţul criticilor“, Jules Janin – autorul straniului roman *L'âne mort et la femme guillotinée* (*Măgarul mort şi femeia ghilotinată*) – a fost succesorul lui Sainte-Beuve în Academia Franceză şi criticul literar, vreme de 40 de ani, al revistei *Journal des débats*. Marele critic de limbă franceză a inspirat, nu se ştie cum, şi această reţetă cu limbi-de-mare.

Felii de păstrăv à la Jeanne d'Arc

Curăţaţi un păstrăv mare şi tăiaţi, de la mijlocul peştelui, 6 felii frumoase de 3 cm grosime. Marinaţi-le cu

untdelemn, sare, mănunchiuri de pătrunjel, ceapă tocată şi zeama de la o jumătate de lămâie. Cu o jumătate de oră înainte de masă, scurgeţi feliile marinate, zvântaţi-le bine, muiaţi-le apoi în unt topit şi puneţi-le pe un grătar încins şi uns mai dinainte. Frigeţi-le la foc constant 15-20 de minute, ungându-le din când în când cu marinadă.

Pregătiţi un soclu scund din orez fiert, cu 6 faţete, deasupra căruia fixaţi un potir modelat din miez prăjit de pâine. Sprijiniţi vertical, pe fiecare dintre cele 6 faţete ale soclului, câte o felie de păstrăv. Ornaţi muchiile dintre faţete cu o tocătură de trufe, cozi de raci şi ciuperci. Potriviţi în golul fiecărei felii de peşte o găluşcă decorată cu trufe. Înfigeţi în soclu, la baza potirului, 6 broşe mici ornate cu trufe, creveţi şi cârnăciori din umplutură, panaţi şi prăjiţi. Umpleţi potirul cu găluşte mici, modelate, trufe decupate în formă de sferă şi cozi fierte de raci. Acoperiţi totul cu un strat subţire de glazură. Separat, preparaţi un sos cald italian (din şampanie, ciuperci, ceapă, piper, supă de vânat, vin, aspic de carne, suc de lămâie şi ierburi) în care adăugaţi, în ultimul moment, puţin unt de raci.

Virginitatea, martiriul şi sanctificarea fecioarei din Orléans se regăsesc în câteva detalii ale reţetei. Întregul edificiu culinar – feliile de peşte cu urme orizontale de grătar, aşezate vertical, ca o scară, şi cozile de raci fierţi, ca nişte limbi de foc – evocă rugul aprins de la Rouen. Cifra 6 trimite la zodia fecioarei, al şaselea semn zodiacal. Iar potirul din vârf, păstrăvul şi forma hexagonală a soclului amintesc de peştele fript şi de fagurele de miere din Evanghelia după Luca, de sfinţenie şi de reînviere.

Pateu Uruski

Preparaţi un pate de peşte (din crap fiert în supă de legume, dezosat, filetat şi pasat împreună cu câteva trufe şi trei fileuri de anşoa). Pregătiţi o buchetieră din trufe fierte în vin şi tăiate în cubuleţe, amestecate cu câteva bule scobite cu o linguriţă dintr-un morcov cât mai roşu şi opărite în supă, cu bule dintr-un castravete cât mai verde şi cu câteva măsline fără sâmburi; puneţi buchetiera deoparte. Îngropaţi o mulă înaltă, tronconică în gheaţă şi fixaţi simetric, pe fundul şi de-a lungul pereţilor formei, în rânduri suprapuse, cozi de raci muiate în gelatină semiîntărită. După ce aţi căptuşit astfel mula, amestecaţi pateul de crap într-un vas ţinut la gheaţă, până când obţineţi consistenţa dorită. Adăugaţi apoi buchetiera de legume şi umpleţi forma până la margine; închideţi-o cu un capac şi lăsaţi-o să se întărească la rece, până în momentul servirii. Răsturnaţi mula pe un platou, aşternut mai înainte cu un strat de aspic, şi încercuiţi pateul cu o duzină de trufe mijlocii, glazurate *à la Lucullienne* şi cât mai rotunde. Înfigeţi în vârful edificiului o broşă ornată cu o trufă arătoasă şi cu o găluşcă plată, decorată potrivit. Acest pate nu poate fi preparat decât în ţările în care racii se găsesc din abundenţă.

Contele Seweryn Uruski (1817–1890), demnitar şi heraldist polonez, autorul unor *Note asupra familiilor nobiliare poloneze,* a fost înnobilat în 1844 de austrieci şi, zece ani mai târziu, de polonezi pentru contribuţia sa la prosperitatea economică a Galiţiei. În 1846, Uruski construieşte în Varşovia o hală modernă, care a funcţionat până în 1935, pe locul căreia se află astăzi strada Sewerynów, după numele autorului.

În 1856 – la 30 de ani de la apariţia *Fiziologiei gustului şi de la dispariţia lui Brillat-Savarin – doi gastronomi francezi de renume, Urbain Dubois şi Émile Bernard, încercau să imite faimosul op, după cum urmează:*

Coaceţi două blaturi mari din aluat fraged, întins cât mai subţire. După ce s-au copt, cât sunt încă fierbinţi, decupaţi dintr-unul două dreptunghiuri egale, de 24 cm lungime şi 16 cm lăţime, menite să imite copertele cărţii. Mai tăiaţi o bucată de aceeaşi lungime, dar de 5 cm lăţime, pentru cotorul cărţii. Din celălalt blat, decupaţi trei fâşii de 4 cm lăţime, două dintre ele având 15 cm lungime, a treia, 23 de cm. Aceste fâşii reprezintă muchiile cărţii. Tăiaţi fâşiile în echer, pentru a putea potrivi piesele cât mai precis. Ungeţi-le apoi cu marmeladă (brună) şi cu o glazură incoloră. Acoperiţi cele două coperte tăiate din primul blat cu glazură verzuie, din fistic, şi cotorul, cu o glazură rozalie. După ce se usucă, asamblaţi fâşiile care formează muchiile cărţii şi lipiţi-le pe una dintre coperte, la un centimetru de margini; adăugaţi apoi cotorul roz al cărţii şi umpleţi caseta astfel obţinută cu cremă bavareză ţinută la gheaţă sau cu o macedonie din fructe confiate. Închideţi caseta cu cealaltă copertă. Forma cărţii trebuie

să fie cât mai exactă. Ornaţi marginile şi colţurile tomului cu un şpriţ umplut cu bezea de albuş şi scrieţi pe copertă: *Physiologie du goût.*

O carte reuşită presupune un aluat bun, un conţinut, măsurători precise şi puţină culoare. Cum altfel?

Adidaşi Sainte-Ménehould

Pârliţi la flacără şi spălaţi bine şase picioare frumoase de porc. Tăiaţi-le în două, pe lung, şi uniţi apoi jumătăţile, înfăşurându-le cu un fir lung, subţire. Aranjaţi-le într-o oală ovală, acoperiţi-le din belşug cu zeamă de supă şi cu o jumătate de litru de vin alb. Mai adăugaţi o bucată de jambon crud, o legătură de pătrunjel, un morcov, o ceapă, câteva picioare de ciuperci, două cuişoare şi piper măcinat gros. Acoperiţi oala cu pergament, puneţi-o pe plită şi lăsaţi-o să fiarbă la foc mic, preţ de 6-7 ore. După ce s-au frăgezit în profunzime, lăsaţi picioarele să se răcească în zeama scăzută şi puneţi-le apoi la scurs, pe un fund înclinat. Extrageţi oasele din fiecare picior şi umpleţi golul rămas cu chenele (găluşte lunguieţe) poşate din tocătură de viţel, modelate după forma osului şi fixate cu restul de umplutură crudă, la care se adaugă câteva linguri de trufe tocate. Lipiţi jumătăţile de picior cât mai precis cu putinţă. Când s-au răcit cu totul, treceţi-le prin ouă bătute amestecate cu unt topit şi cerneţi-le cu pesmet proaspăt. Cu un sfert de oră înainte de a fi servite, rumeniţi-le bine în cuptor, ungându-le, din când în când, cu unt.

Picioarele de porc à la Sainte-Ménehould, spune o legendă, l-ar fi împiedicat pe Ludovic XVI în timpul fugii sale din Paris. Sainte-Ménehould, după numele unei sfinte din secolul al V-lea, e localitatea în care regele fugar a fost deconspirat pe 21 iunie 1791, după ce a ales să poposească într-un han, de dragul gustoaselor picioare. În vremea revoluţiei, nici sfinţii nu-l mai pot salva pe rege.

Cum se punea de mămăligă în Franța

Esenţială pentru bunătatea acestei mâncări este prospeţimea mălaiului; dacă e măcinat de mult (sau din boabe de porumb degerminate, cum se întâmplă în zilele noastre), mămăliga nu va avea niciun gust.

Măsuraţi într-o oală şaisprezece forme *dariole* (mulă în formă de găletuşă, de circa 150 ml) de apă (cam 2,5 litri) şi puneţi-o pe foc. Ungeţi formele cu unt sau cu aspic de carne. Când fierbe apa, adăugaţi puţină sare. Începeţi să presăraţi mălaiul cu mâna stângă, puţin câte puţin, în vreme ce cu dreapta amestecaţi vivace, cu dosul unei linguri, exact în locul în care şuvoiul de mălai atinge suprafaţa apei. Astfel, făina de porumb va fi încorporată uniform şi fără cocoloaşe. Continuaţi să amestecaţi până ce compoziţia se învârtoşează. Trageţi oala pe un foc slab şi mai lăsaţi-o să fiarbă vreo zece minute, amestecând din când în când. Adăugaţi apoi 200 g de unt şi 250 g de parmezan proaspăt ras. Turnaţi mămăliga în forme şi aşteptaţi câteva minute să se întărească. Răsturnaţi totul pe o farfurie şi stropiţi cu niţel *demi-glace* (sos legat cu feculă, obţinut din zeamă de vită, *consommé* de pui şi vin de Sauternes).

Descrisă atât de amănunţit, „scena“, de altfel bine-cunoscută, a cernerii mălaiului dezvăluie o coregrafie aparte a mâinilor. Stânga cerne senin, constant, dreapta amestecă ritmat, ferm, cu forţă crescândă, pe măsură ce mămăliga se îngroaşă – o probă de coordonare în toată regula. Gătitul păpuşoiului cere mâini de păpuşar.

Porumbelul inocent

În meniurile mai vechi, porumbelul se cuvenea însoţit de anumite garnituri care reprezentau, mai mult decât în ziua de azi, ornamente sofisticate, elaborate, gândite să rezoneze vizual, logic şi organoleptic cu felul principal pe care-l însoţeau. Garniturile clasice pentru porumbel erau: *à la Chambord*, *à la Régence* şi *à la Financière.*

Prima dintre ele e alcătuită din 10 găluşte mici, în formă de calotă, şi 4 mai mari, ovoide, toate din pastă de peşte şi trufe, dispuse în cerc, pe un platou, la care se adaugă 200 g de pălării mici de ciupercă, canelate, 10 felii subţiri de lapţi, date prin făină şi sotate în unt, 200 g de trufe cizelate în formă de măsline, 6 raci opăriţi şi 6 crutoane în formă de creastă de cocoş, rumenite în unt. A doua garnitură, *à la Régence,* e făcută din 10 găluşte mici şi 2 mari, din carne de pasăre şi trufe, 10 creste creţe de cocoş, 10 trufe în formă de măslină şi sos *Régence* (creat de Carême în 1816, la pavilionul Brighton, pentru prinţul regent la Angliei, viitorul George IV). A treia garnitură, *à la Financière,* conţine 20 de găluşte identice, de pasăre, ciupercile canelate, creste şi rinichi de cocoş, trufe tăiate în lamele, 12 măsline opărite şi sos *Financière* (obţinut din sos Madera redus şi completat cu esenţă de trufe).

Secretul celor mai gustoase reţete cu hulub este aşa-numitul „porumbel inocent“ sau „porumbel à la Gautier“. E vorba de păsări foarte tinere, crescute la începutul secolului al XIX-lea în regiunea pariziană, hrănite cu un amestec special de boabe de mei muiate în tărie. Carnea lor incredibil de fragedă făcea deliciul celor mai alese mese.

Purtând în cioc ramura de măslin sau terciul spirtos de mei, porumbeii planează la fel de inocent peste întinderea de ape sau pe deasupra meselor.

Porumbei à la moldavienne

Porumbeii nu-şi au rostul în bucătărie decât atunci când sunt tineri şi fragezi. Cel mai adesea, au căutare în afara sezonului, când alt vânat nu-i disponibil.

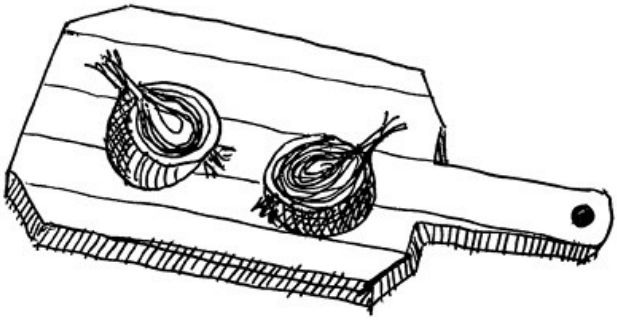
Garnitură: 3 duzini de ciuperci, 4 duzini de ceapă caramelizată, 8 bucăţi de limbă marinată, decupate în formă de creastă, o tocană din creste de pasăre şi rinichi, o macedonie de legume (bucăţi rotunde, scobite cu o cupă) cu sos *Allemande* (sos alb, bine legat cu gălbenuş).

Ornare: aşterneţi un platou oval cu un strat de 5 cm de orez proaspăt fiert. Scobiţi deasupra patului de orez, de jur împrejur, opt nişe, nu foarte adânci, în care veţi aşeza, mai târziu, porumbeii. Ungeţi soclul cu unt topit şi puneţi-l câteva minute într-un cuptor bine încins, până când prinde o crustă aurie.

Pregătiţi 8 porumbei, îndepărtaţi-le vărfurile aripilor, umpleţi-i cu slănină, afumătură şi legume, şi înfăşuraţi-i strâns, cu sfoară. Puneţi-i apoi într-o oală, acoperiţi-i cu fâşii de slănină şi adăugaţi o legătură de verdeaţă şi 3 pahare de vin de Sauternes. Cu o jumătate de oră înainte

de masă, puneţi vasul într-un cuptor bine încins, până când sosul scade şi se limpezeşte. Reduceţi apoi flacăra şi lăsaţi porumbeii până se fac, fără a mai adăuga lichid. Când sunt gata, dezlegaţi-i, extrageţi pipotele, tăiaţi-le pe din două şi puneţi-le apoi la loc, în porumbei. Aranjaţi acum cele 8 păsări în scobiturile din soclul de orez, cu pipotele spre exterior, şi umpleţi golul din mijlocul platoului cu macedonia de legume. Ornaţi spaţiile dintre porumbei cu cele 8 creste din limbă marinată. Alcătuiţi 2 buchete de ciuperci şi 2 cuiburi din tocana de creste şi rinichi şi aşezaţi-le simetric, în cerc, la baza soclului de orez. În interstiţiile rămase, amplasaţi 4 cuiburi de cepe caramelizate. Ungeţi porumbeii cu sos, cu ajutorul unei pensule, şi glazuraţi crestele din limbă marinată cu aspic.

Nu ştim de ce-ar fi porumbeii „modoveneşti“. Ştim însă că reţeta e franceză şi că e din 1856. Anul în care Principatului Moldovei i se restituiau teritoriile din sud, prin Tratatul de Pace de la Paris.



Puding Jules Lecomte

Căptuşiţi un timbal cu hârtie de copt unsă cu ulei. Pregătiţi din timp două blaturi din pastă de fructe: unul alb, de măr, şi altul roşiatic, de pară; ambele să fie cât mai

moi şi mai pufoase, cu o grosime de ¾ cm. Tăiaţi din ele cercuri sau romburi şi aranjaţi-le simetric în jurul şi pe fundul timbalului, alternând nuanţele; puneţi timbalul la gheaţă. Separat, pregătiţi o macedonie din fructe confiate, cât mai variate, tăiate în cuburi mari; blanşaţi-le uşor, pentru a le frăgezi, şi maceraţi-le apoi într-un sirop de zahăr la care adăugaţi câteva linguri de maraschino. Preparaţi şi o *plombière* de pere (îngheţată onctuoasă din ouă, frişcă şi fructe macerate în tărie), după regulile obişnuite. În momentul servirii, scurgeţi bine fructele şi încorporaţi-le în îngheţată, adăugând puţin maraschino. Turnaţi compoziţia în timbal şi răsturnaţi-l apoi pe un platou rece. Acoperiţi totul cu sirop.

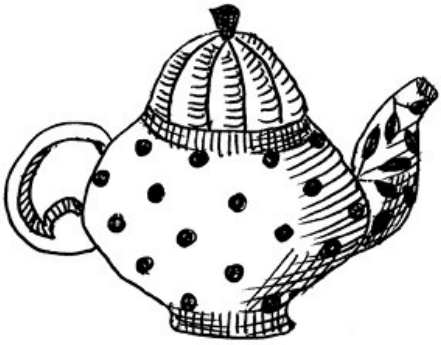
Asemenea colegului său de generaţie Alexandre Dumas (tatăl), Jules Lecomte (1814–1864) a fost un scriitor prolific (autor a zeci de romane „maritime“ şi „de moravuri“ şi a unui ghid de călătorie „literar, artistic, istoric, poetic şi pitoresc“ despre Veneţia) şi, dacă această reţetă îi aparţine, un gastronom pasionat. De aici, poate, şi animozităţile dintre cei doi. Într-o scrisoare adresată unui prieten scriitor în 1843, Lecomte îl descrie pe Dumas ca pe un individ calomniator, închipuit, fanfaron şi laş, care l-ar fi învinuit pe nedrept că i-a furat diamantele. Lecomte îl provoacă la duel, strigându-i, după ce l-a pălmuit în faţa unei contese de Württemberg: *„Vous vous battrez maintenant, mulâtre!“ Dumas nu i-a dat satisfacţie.*

Regina Margot

Coaceţi în spuză 6 cartofi frumuşei, de soi făinos. Când s-au făcut, cojiţi-i şi puneţi-i într-un castron, cu o bucată de unt. Zdrobiţi cartofii şi pasaţi-i printr-o sită, cât sunt încă fierbinţi. Fierbeţi îndelung un cocoş, până când carnea se înmoaie şi se desprinde de la sine de pe oase.

Pasaţi carnea şi amestecaţi-o cu piureul de cartofi. Diluaţi pasta obţinută cu un volum egal de supă de pasăre îngroşată cu rântaş de făină rumenită în unt. Strecuraţi amestecul prin etamină şi păstraţi-l la rece. În momentul servirii, reîncălziţi supa groasă pe *bain-marie* şi turnaţi-o peste feluritele garnituri, într-o supieră.

Necunoscuţi în Franţa, pe vremea reginei Marguerite de Valois, decât, cel mult, ca furaj, cartofii s-au bucurat, în ultima parte a secolului al XVIII-lea, de o aură regală: aleea principală a Grădinilor Tuileries a fost plantată cu cartofi exotici şi frumos înfloritori, numiţi, apoi, pentru multă vreme, şi *oranges royales*; tot pe atunci, regina Maria Antoaneta îşi împodobea ţinuta cu flori de cartof. Nu în ultimul rând, cocoşul reformat (prin fierbere, aici), încorporat în piureul regal de cartofi, aminteşte de căsătoria politică a regelui hughenot Henric IV de Navara cu regina catolică Margot.



Galantină de pui à la Robert Pee

Robert Peel, întemeietorul partidului conservator britanic, a fost cel care a reorganizat şi modernizat, în timpul celui de-al doilea mandat al său ca ministru de interne (1828–1830), întregul sistem poliţienesc la Marii Britanii. De aceea, poliţiştilor englezi li se spune şi în ziua

de azi „peelers“ sau „bobbies“ (după diminutivul lui „Robert“). Tot lui i se datorează şi abrogarea, în 1846, a Legii cerealelor („Corn Laws“), care protejase vreme de treizeci de ani agricultorii locali de importurile ieftine de cereale.

Dezosaţi 6 pui mici şi umpleţi-i cu un pate de pasăre amestecat cu trufe şi limbă de viţel. Înfăşuraţi puii într-o pânză şi puneţi-i la fiert. După ce se fac, lăsaţi-i să se răcească şi ornaţi-i cu crestături transversale, făcute cu un cuţit, la intervale egale. Acoperiţi-i apoi cu sos Chaufroix şi fixaţi galantinele de pui în poziţie verticală, în jurul unei piramide de unt aşezate pe un soclu din compoziţie verde. Lăsaţi între cele 6 galantine distanţe egale; aşezaţi la baza interstiţiilor formate 6 cupe în formă de scoică, pe care le umpleţi până sus, spre vârful piramidei, cu o macedonie de legume cât mai variate (morcovi pitici, conopidă, fasole verde, verze de Bruxelles, mazăre şi vârfuri de sparanghel), fierte şi marinate în vinegretă. Puneţi deasupra turnuleţelor de legume câte un fund scobit de anghinare umplut cu boabe de mazăre şi acoperiţi totul cu un strat de gelatină. În vârful piramidei se fixează un ornament cu tematică militară, cu tobe, coifuri, scuturi, halebarde şi tolbe de săgeţi.

Ornamentica, deopotrivă agricolă şi marţială, a edificiului culinar aminteşte de cele două aspecte majore ale carierei lui Peel.

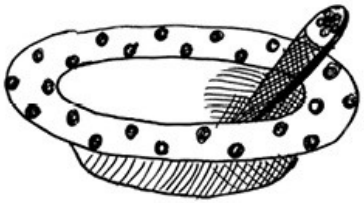
Saint-Honoré

Desenaţi cu poşul, pe un blat din aluat fraged, o coroană din pastă de ecler; pudraţi-o cu zahăr şi puneţi totul într-un cuptor călduţ. Când tarta s-a copt, lăsaţi-o să se răcească şi adăugaţi apoi o altă coroană, în jurul primeia, formată din miniecleruri umplute cu marmeladă şi îngheţată de zahăr ars; între ecleruri, se pot intercala

fructe confiate sau imitaţii de migdale verzi.

Între timp, preparaţi o umplutură din 10 gălbenuşuri amestecate cu smântână, 300 ml de smântână simplă, o lingură de fecule şi un vârf de sare. Strecuraţi totul şi puneţi pe foc, amestecând continuu. Când compoziţia se leagă, trageţi oala pe marginea plitei. Mai adăugaţi o esenţă, la alegere, şi 4 albuşuri bătute, uşor îndulcite. Compoziţia va căpăta consistenţa unei frişti. Lăsaţi-o să se răcească şi turnaţi-o în spaţiul circumscris de coroana din pastă de ecler. Umplutura se poate înlocui cu frişcă vanilată sau cremă bavareză cu fructe şi vanilie.

Sfântul francez Honorat d'Amiens este patronul brutarilor şi al cofetarilor. Coroana-nimb din pastă de ecler, umplutura de frişcă, albă şi diafană ca un nor, şi chiar dulceaţa trimit, de altfel, la ceruri, sfinţi şi aureole. Dar, ca în orice paradis, se află şi aici un şarpe: imitaţia de migdale, verzi-otrăvitoare, potenţial amare.



Jambon Sfântul Anton

Luaţi o pulpă mai mică de porc şi puneţi-o la desărat. Dezosaţi-o apoi cu totul, rulaţi carnea într-un şervet, ca pe o galantină, şi fierbeţi-o 3 ore într-o supă de legume cu vin alb. Când e gata, scurgeţi-o bine, desfaceţi şervetul şi legaţi carnea din nou, dându-i, de data aceasta, o formă rotundă; puneţi-o într-o formă de pământ şi lăsaţi-o să se răcească.

Pregătiţi un platou lunguieţ. Aşezaţi o franzelă

suficient de mare de-a lungul platoului şi decupaţi, spre mijlocul ei, o porţiune în formă de şa. Acoperiţi întreaga franzelă, mai puţin „şaua“, cu un strat gros de unt în care veţi modela un purcel de lapte. Ochii se vor imita cu bobiţe de smalţ sau cu trufe negre, tăiate rotund. Cu ajutorul unei pensule, coloraţi vârful şi interiorul râtului cu unt roz. Desfaceţi jambonul răcit din şervet şi tăiaţi-l după forma spaţiului decupat deasupra franzelei (acum, spinarea animalului), pentru a completa astfel silueta purcelului. Tăiaţi apoi calupul de jambon în felii subţiri, pe care le asamblaţi, la final, pe spinarea purcelului, mascând tăieturile dintre felii cât mai bine posibil, fie cu unt, fie cu aspic aplicat cu şpriţul. Înfigeţi în fruntea purcelului o broşă transparentă. Ştergeţi marginile platoului şi ornaţi-le cu bucăţele de aspic şi crutoane. Se serveşte cu un sos rece.

Sf. Antonie cel Mare nu-i însoţit de porc doar în reţete. Un privilegiu acordat Ordinului Sf. Anton în 1298 le permitea monahilor să crească porci pe lângă mânăstiri şi să-i lase să pască liberi, prin împrejurimi. În iconografia catolică, Sf. Antonie cel Mare apare însoţit de un purcel, tocmai de aceea, dar şi pentru a nu fi confundat cu celălalt Sfânt Anton, de Padova.

Supă d'Artagnan

Aşterneţi fundul unei oale încăpătoare cu fâşii de slănină, felii de jambon, legume, mirodenii, căzătură de vânat, două potârnichi, două găini din care aţi extras fileurile şi trei picioare de vită. Opăriţi cărnurile cu câţiva decilitri de supă, până când încep să lase aspic. Completaţi apoi cu un bulion de carne, o jumătate de sticlă de vin Sauternes, şi fierbeţi totul până se frăgezeşte. După primul clocot, îndepărtaţi spuma şi lăsaţi oala pe marginea

cuptorului, la foc mic, vreme de patru ore. Scoateţi potârnichile şi găinile din supă mai devreme, de îndată ce se fac. Când sunt gata, scoateţi şi picioarele de vită, dezosaţi-le, răciţi-le într-o presă şi tăiaţi-le în rondele mici, cu un cuţit cu lamă lată.

Strecuraţi apoi bulionul, degresaţi-l şi limpeziţi-l cu 2 ouă întregi, amestecate cu 200 de ml de Sauternes. Filtraţi totul prin etamină şi adăugaţi câteva linguri de sagó (feculă de sagotier) dizolvat separat, în supă fierbinte. Fierbeţi fileurile de pasăre puse, la început, deoparte, şi preparaţi din ele o pastă, pe care o amestecaţi cu un vârf de boia iute de Cayenne. Formaţi găluşte mici, poşaţi-le, aşezaţi-le într-o supieră şi turnaţi bulionul deasupra.

Supa s-ar putea numi, la fel de bine, şi „gasconă“. Datorită lui d’Artagnan, desigur, dar şi fiindcă două ouă, un litru de vin şi-un vârf de iuţeală pot întruchipa, la o adică, un bărbat fanfaron, palavragiu, căpos şi iute la mânie; altfel spus, un gascon – de loc sau din fire.

Supă Monte-Cristo

Fierbeţi 15 urechi mici de miel, opărite şi curăţate în prealabil, într-un *blanc* (apă cu făină şi zeamă de lămâie), pentru a le păstra, astfel, cât mai albe. Preparaţi trei duzini de găluşte mici de pasăre, în a căror compoziţie aţi adăugat un vârf de boia dulce, spaniolească. Tăiaţi în sferturi 6 anghinare fragede; opăriţi-le în *blanc* şi sotaţi-le apoi în unt. Mai fierbeţi câteva duzini de ciuperci mici de câmp şi glazuraţi 2 duzini de cepe cât mai mici, prin fierbere în apă cu unt, sare şi zahăr. Aranjaţi totul într-o supieră.

Puneţi la fiert 3 litri de *consommé brun, limpede. Îngroşaţi-l cu 4 linguri de făină de orez dizolvată în apă rece. Când fierbe din nou, trageţi cratiţa pe marginea cuptorului şi îndepărtaţi spuma. Lăsaţi vasul la foc mic trei*

sferturi de oră. Adăugaţi, la sfârşit, 300 ml de vin alb, dulce de Sauternes scăzut la jumătate, miroase şi 5 linguri de bulion de roşii bine coapte. Strecuraţi supa prin etamină şi turnaţi-o peste urechile, găluştele şi legumele aflate în supieră.

Nu-i clar ce-au în comun reţeta şi contele de Monte-Cristo; poate autorul, gurmand şi scriitor deopotrivă. Sau, poate, mulţimea de ingrediente mici şi stranii (urechile a şapte miei şi jumătate) trimit la obsesivitatea ticluirii în cel mai mic detaliu a evadării şi, apoi, a răzbunării.

Timbal din cozi de raci à la Mar

Acest antreu se prepară doar în ţările în care racii abundă, ţinând cont că, pentru a umple un timbal, e nevoie de cel puţin 600 de cozi de raci. După ce fierbeţi 600 de raci de mărime medie, separaţi şi curăţaţi cozile. Ungeţi bine cu unt o mulă în formă de cupolă şi puneţi pe fundul ei două cozi de rac mai arătoase, cu partea stacojie în jos. Aranjaţi restul cozilor în cerc, de-a lungul pereţilor mulei, până ajungeţi la marginea de sus. Umpleţi un şpriţ cu pastă de ştiucă amestecată cu unt de raci şi injectaţi compoziţia de-a lungul cercurilor din cozi de raci; neteziţi pasta cu un dos de lingură muiată în albuş, pentru a obţine un strat uniform de circa 2 cm grosime. Sotaţi câteva escalopuri de peşte cu bucăţi de lapţi şi cu ciuperci, scurgeţi apoi surplusul de unt şi completaţi cu puţin sos *allemande* bine legat. Umpleţi timbalul cu această compoziţie până sus şi puneţi-l o oră pe *bain-marie.* Cu cinci minute înainte de masă, scoateţi mula din apă şi răsturnaţi-o pe un platou. Glazuraţi timbalul cu un aspic blond, în care aţi încorporat bucăţele de unt de raci cât mai roşu.

E greu de stabilit la care mareşal se face referire, ţinând seama că reţeta e din vremea celui de-al Doilea

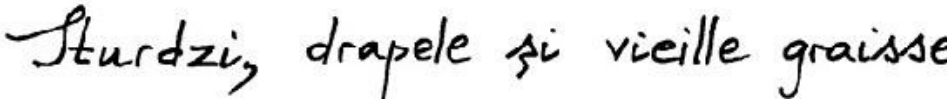
Imperiu Francez, al lui Napoleon III, o perioadă în care, în fruntea armatei, s-au perindat nu mai puţin de 12 mareşali. Sunt însă raci destui pentru toţi mareşalii Franţei – mai bine de 300, de la Capeţieni până la a Cincea Republică. În Franţa abundă crustaceele şi mareşalii deopotrivă.

Tarta lui George Sand

Tranşaţi în jumătăţi o duzină de piersici frumoase şi opăriţi-le, pentru a le curăţa mai uşor de coajă. Tăiaţi fiecare jumătate de fruct pe din două şi ajustaţi bucăţile în părţi cât mai uniforme. Încastraţi un timbal în gheaţă şi aranjaţi simetric, pe fundul vasului, un strat de sferturi de piersică, pe care le acoperiţi cu un jeleu lejer (fără multă gelatină) cu maraschino; lăsaţi-l să se întărească. Aşezaţi apoi, peste primul strat de jeleu, un alt timbal, mai mic, pe care îl umpleţi cu gheaţă pisată. Aşterneţi un nou strat de piersici, în cerc, în spaţiul dintre cele două vase. Adăugaţi cantităţi egale de jeleu peste fiecare strat, lăsaţi-l să se întărească şi continuaţi astfel, strat după strat, până când forma se va umple. Extrageţi apoi timbalul mai mic, înlocuind gheaţa din interiorul său cu apă caldă. Umpleţi golul rămas cu *crème chantilly* (frişcă îndulcită, vanilată), la care adăugaţi câteva linguri de gelatină dizolvată şi zahăr vanilat. Acoperiţi timbalul mare cu un disc de hârtie,

închideţi-l ermetic cu un capac şi acoperiţi totul cu gheaţă pisată. Lăsaţi-l să se răcească vreme de două ore. Răsturnaţi desertul pe o farfurie bine răcită şi ornaţi-l cu prăjituri glasate, de jur împrejur.

E greu de crezut că George Sand a inventat sau a gătit vreodată acest desert. E însă foarte probabil să-i fi plăcut nespus.



Ceea ce urmează nu este descrierea unui proiect de arhitectură şi nici a vreunui monument funerar ostăşesc, ci un aşa-numit trofeu, un ornament de masă specific „bucătăriei artistice“ franceze a secolului al XIX-lea.

Un astfel de trofeu – compus din arme antice şi moderne – e destinat banchetelor militare. Întregul ansamblu este montat pe un soclu hexagonal de lemn, ale cărui faţete imită un zid de cetate din cărămidă, prevăzut cu creneluri şi mortiere. Un triunghi din fier, înălţat, fixat în centrul soclului, va susţine armura care încununează trofeul.

Armele antice sunt amplasate de o parte şi de alta a armurii şi au, deasupra, un coif străvechi, împodobit cu un dragon înaripat, în loc de panaş.

Armele moderne – puşti, tunuri, săbii, caschete militare, tolbe, fascine, tăşti de muniţie şi tobe – se află în

prim-plan şi sunt flancate, din spate, de felurite drapele, cu beţele ornate cu ciucuri şi vârfuri de lance.

Puştile, săbiile, pumnalele, lăncile, securile, stiletele şi toate celelalte elemente răzleţe sunt asamblate pe baghete din lemn, plate sau rotunjite.

Tunurile, tobele, caschetele şi armurile sunt executate, fiecare, pe un calapod propriu; pentru cele mai uşoare, se va folosi cartonul; pentru cele masive: pâine, lemn sau *vieille graisse* (grăsime de porc din jurul rinichilor, mai fermă decât cea din alte părţi ale corpului). Calapoadele se acoperă cu grăsime de modelaj şi se decorează artistic – de mână sau cu şpriţul de cofetărie.

Pentru a scoate în relief detaliile, altminteri albe, ale edificiului, se recomandă să-l garnisiţi, de jur împrejur, cu mănunchiuri de trufe sau cu galantine de sturz, ale căror nuanţă şi textură vor contrasta în mod plăcut cu fondul alb-mat al celorlalte piese.

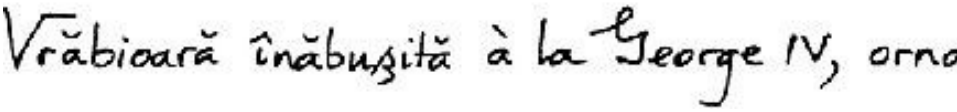
Turbanele lui Paskevici

Vineri, 12 ianuarie 1855, ASR prinţul Ivan Paskevici, viceregе al Poloniei şi conte de Erevan, oferea un *lunch* pentru 36 de persoane, sub îndrumarea celebrului *maâtre* A. Heurteux, cu următorul meniu:

Supă de orz perlat à la Princesse

Cremă de sparanghel
Coşuleţe din trufe Lucullus
*
Copane de pui în aspic
Vită à la Godard (cu garnitură de trufe, momiţe de vită, găluşte de pasăre şi creste de cocoş)
Somon Régence
Turbane din fileuri de iepure
Piept de potârniche cu ciuperci
Pui de raţă feliat, în timbal
Miezuri de anghinare cu glazură de vin Madeira
Friptură de fazan şi de clapon cu trufe
*
Şarlotă Condé
Îngheţată moscovită de ananas
Buşeuri aranjate în terase
Îngheţată de alune de pădure cu kirsch şi fructe confiate

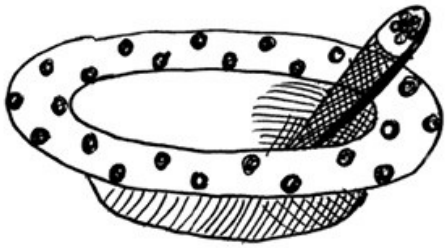
În iunie 1854, cu niciun an în urmă, trupele ruseşti conduse de mareşalul Paskevici se retrăgeau, izgonite de turci, în Valahia, după ce asediaseră fără succes, vreme de două luni, Silistra. Grotesca alcătuire a turbanelor din fileuri de iepure schimonoseşte bravura exasperantă a trupelor otomane şi împlineşte, măcar în farfurie, o fantezie nerealizată: turcii fugind ca iepurii.



Împănaţi vrăbioara de vită cu trei rânduri de fâşii de slănină petrecute de-a lungul fibrei şi cu alte trei rânduri de lamele fine, tăiate din trufe negre fierte în şampanie. Dacă se prepară mai multe bucăţi, împănaţi-le inversând succesiunea rândurilor, astfel încât, puse una lângă alta, vrăbioarele să redea armonios alternanţa dintre fâşiile de slănină şi lamelele de trufe.

Puneţi apoi carnea la fiert, până când volumul de lichid scade la jumătate şi se obţine un aspic suficient de fluid. Luaţi o parte din zeama scăzută, amestecaţi-o cu unt proaspăt şi adăugaţi-o într-un *ragoût* făcut din trufe opărite în sos *Régence* (preparat din crap de Sena fiert cu mirodenii şi vin de Porto), *foie gras* de Strasbourg, tăiat în felii, şi o farfurie cu rinichi cât mai mari, de cocoş. Lăsaţi *ragoût*-ul să dea un singur clocot. Turnaţi apoi o bună parte din compoziţie pe un platou, în jurul vrăbioarei. Deasupra, aşezaţi roată un şirag de găluşte mari de pasăre, stropite cu unt de raci. Între găluşte, montaţi câte o creastă dublă, bine opărită, de cocoş. „Călare“ pe găluşte, se aşază fileuri mignon *Conti*, cu trufe. Glazuraţi fileul de vită cu restul de aspic. Ornaţi platoul cu zece broşe, compuse, fiecare, din trei creste duble de pasăre şi două trufe mari, negre, glasate.

Există numeroase variaţiuni la această reţetă. Carême enumeră câteva: vrăbioară *à la royale*, *à la Vaupalière*, *à la Brillat-Savarin*, *à la Châteaubriant*, *à la Condé*, *à la Trianon*, *à la parisienne*, *à la Colnet*, *à la Dufresnoy*, *à la Pascal*, *à la Clermont-Ferrand*, *à la Luxembourg*, *à la Lesueur*, *à la provençale*, *à la languedocienne*, *à l'italienne*, *à la romaine*, *à la napolitaine* – toate, mai ieftin şi mai uşor de gătit; niciuna ornată cu broşe, niciuna pe gustul extravagantului şi risipitorului rege.



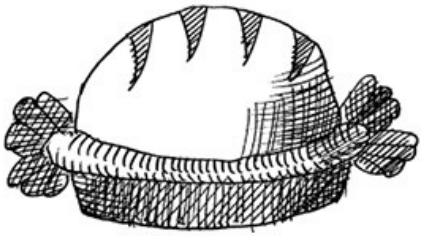
Tito şi oaspeţii săi (chefuri

Burger prezidenţial

În august 1976 a avut loc la Colombo a cincea conferinţă a şefilor de stat şi a prim-miniştrilor din ţările nealiniate. Sirimavo Bandaranaike – preşedinta, aleasă în acelaşi an, a Mişcării de Nealiniere şi prim-ministrul Sri Lankăi – a organizat o masă pentru cei 23 de şefi ai delegaţiilor.

Felul principal au fost veggieburgerii: se taie în cubuleţe mici 1 kg de morcovi fierţi şi 1 kg de cartofi fierţi. Se adaugă 500 g de mazăre, sare şi piper. Într-un vas, se prepară un aluat din 200 g de făină, 2 ouă şi 100 ml de lapte; se frământă bine şi se amestecă cu vegetalele tăiate înainte. Din compoziţia obţinută se formează burgeri. *Separat, se prepară un aluat pentru pane din 2 ouă, 100 ml de lapte şi 2 linguri de făină. Burgerii se trec prin acest aluat, se dau prin pesmet şi se prăjesc în ulei. Se scurg apoi de grăsime şi se mănâncă cu sos tartar.*

E limpede că, pentru grupurile mari, fast-foodul rămâne cea mai convenabilă formulă.



Prânz afghan sub cerul liber

Pe 9 ianuarie 1968, Tito îşi începea turul de o lună al ţărilor nealiniate din Asia şi din Orientul Mijlociu cu o vizită la Kabul, la invitaţia lui Mohammed Zahir – ultimul şah afghan înainte de abolirea monarhiei, în 1973.

Masa s-a ţinut sub cerul liber, într-un loc în care nu era apă curentă. Bucătarii au improvizat tandure – cuptoare-puţ săpate în pământ –, iar bucatele s-au aşternut pe covoare întinse direct pe jos: peşti de apă curgătoare cu legume, tocană de pui cu orez, escalopuri flambate cu ardei, friptură de miel afghană cu ceapă verde şi cartofi copţi, fructe confiate şi mere coapte cu nuci. S-au băut sucuri de fructe şi lapte de oaie.

Escalopurile se taie dintr-un kg de muşchi de vită şi se bat bine. Se cern cu 50 g de rozmarin proaspăt şi se tăvălesc pe ambele feţe prin 150 g de piper negru sau verde măcinat, amestecat cu 20 g de sare. Se prăjesc apoi în 200 g de unt topit, câte 2 minute pe fiecare parte, se pun pe un platou larg, se stropesc cu 40 ml de coniac încălzit şi se flambează în momentul în care sunt aduse la masă.

Cinci ani mai târziu, în 1973, în timp ce şahul se afla în Italia, vărul său Daud Khan organizează o lovitură de stat devenind primul preşedinte al Afghanistanului. Mohammed Zahir revine în Afghanistan abia în 2002, când

primeşte titlul onorific *Baba,* un fel de „tată al naţiunii“, şi moare în 2007 la Kabul, pe pământ natal.

Alaska coaptă

Pe 30 septembrie 1970, preşedintele SUA soseşte la Belgrad. Richard Nixon e astfel primul preşedinte american care vizitează Iugoslavia, la şapte ani după prima vizită în SUA – în octombrie 1963, pe vremea lui John F. Kennedy – a unui şef de stat din blocul estic, în persoana lui Tito. Vizitarea Iugoslaviei a reprezentat un prim pas al noii politici americane faţă de URSS, de „trecere de la era confruntării la cea a negocierii“ – pentru a folosi chiar cuvintele lui Nixon. În acest demers, Nixon nu s-a sfiit să-l curteze pe Tito intens, numindu-l, în câteva rânduri, un „titan al scenei politice mondiale“.

La scurt timp după sosire, Tito îl aşază pe preşedintele american la o masă aşternută cu homar *en belle vue*, *consommé* de legume, rulouri cu brânză de Zagorje prăjite, friptură de curcan cu *mlinci* (un fel de *focaccia* croată), salate asortate, Burgund alb de Kutjevo, Merlot de Briski, şampanie Duc de Slovenie şi „Alaska coaptă“ (îngheţată pe un pat de aluat de cozonac şi învelită în bezea, coaptă la cuptor) cu cafea. Pentru a găti homarul, puneţi într-o oală mare cu apă clocotită sare, boabe de piper, rozmarin şi o foaie de dafin. Plonjaţi apoi homarul viu în apă şi fierbeţi-l o jumătate de oră, până se face roşu. Când e gata, scurgeţi-l bine, îndreptaţi-i coada şi aşezaţi-l pe un platou, într-o poziţie cât mai firească.

Dacă Alaska şi Iugoslavia lui Tito erau regiuni mediane între SUA şi URSS – una geografic, alta politic –, „Alaska coaptă“, desertul de îngheţată fierbinte, poate fi o bună metaforă a Războiului Rece.

Tăieţei pentru scriitorii antifascişti

Ceremonia celei de-a XXV-a aniversări a AVNOJ (Consiliul Antifascist de Eliberare Populară a Iugoslaviei) a avut loc la Jajce, pe 29 noiembrie 1968. Masa a fost organizată de Asociaţia Veteranilor de Război, care au pregătit brânză de Travnik, caimac în burduf, *Túrós czusza* (tăieţei cu brânză la cuptor), păstrăv fript din râul Piva, cartofi *boulangère,* salate, baclavale, vin roşu Samotok de Mostar (un *„vin de goutte“,* din must obţinut prin scurgerea gravitaţională, nu prin stoarcerea strugurilor) şi Burgund din Moslavina.

Túrós czusza se fac după cum urmează: fierbeţi şi lăsaţi apoi la scurs 750 g de tăieţei. Puneţi într-un vas 1 kg de brânză de vaci dulce, puţină sare, 2 ouă bătute şi 3 linguri de unt topit. Adăugaţi tăieţeii, amestecaţi bine şi puneţi totul într-un vas de copt. Turnaţi deasupra o cană de smântână şi o jumătate de pachet de unt topit şi coaceţi 10 minunte în cuptorul bine încins.

Una dintre mese a fost rezervată unei specii aparte de autori-veterani, „artişti ai poporului“ şi foşti luptători ai mişcării de rezistenţă totodată: Branko Ćopić, poetul bosniac Skender Kulenović, Meša Selimović (autorul romanului *Dervişul şi moartea,* apărut la noi în 1971) şi memorialistul-activist socialist Rodoljub Čolaković, ale cărui însemnări despre războiul de eliberare din Iugoslavia au apărut la noi sub titlul *Preţul libertăţii*, în 1968.

Borşul roşu al lui Brejnev

În timpul vizitei din URSS, în august 1977, Tito a

locuit într-o casă de oaspeţi de pe malul lacului Baikal, la sute de kilometri depărtare de cea mai apropiată localitate. Un singur vapor naviga, la acea vreme, până acolo. Primarul Irkuţkului şi okrugul siberian au organizat un prânz pentru preşedintele iugoslav, iar Brejnev s-a ocupat personal de prepararea unui borş purpuriu, de sfeclă.

Batogul de Baikal, borşul rusesc à la Brejnev, pulpa de căprioară cu sos de coacăze sălbatice, găluştele de griş, ciupercile marinate şi tortul de afine au fost însoţite cu votcă, cumis, coniac Rossia vechi de 15 ani, cu vinuri şi şampanii georgiene.

Iată ce a gătit Brejnev: tăiaţi julienne 500 g de carne de vită, 150 g de ţelină şi tot atâta păstârnac şi morcovi. Mai tăiaţi 500 g de varză în cuburi mari şi feliaţi 200 g de cârnat afumat. Puneţi 300 ml de untdelemn într-o tigaie încăpătoare şi sotaţi rapid ţelina, păstârnacul şi morcovii; adăugaţi apoi carnea. Daţi prin răzătoare 300 g de sfeclă roşie, stoarceţi-o bine de zeamă (pe care o păstraţi la îndemână) şi căliţi-o, alături de celelalte ingrediente, în tigaie. După 10 minute, adăugaţi şi cuburile de varză. Prepararea borşului trebuie să dureze, nici mai mult, nici mai puţin, 30 de minute. La sfârşit, îngroşaţi borşul cu rântaş, asezonaţi-l cu sare, piper şi pătrunjel, şi dregeţi-l cu zeama de sfeclă amestecată cu smântână.

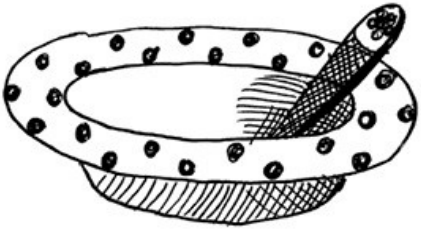
Cină regală cu zucchini

Pe 19 martie 1976, Tito vizitează, la invitaţia regelui Carl XVI Gustaf, Suedia. Cina frugală – cu somon în sos de fructe, *zucchini* umpluţi, friptură de căprioară cu sos dulce, salată de conopidă, tartă suedeză cu frişcă şi sucuri de fructe – a fost servită la Palatul Regal din Stockholm.

Iată reţeta pentru *zucchini* umpluţi: opăriţi, tăiaţi transversal în două şi scobiţi miezul a 12 *zucchini* mai

mici. Rumeniţi într-o tigaie, cu o ceaşcă de ulei, 2 cepe tocate mărunt, 200 g de ciuperci (doar pălăriile), 300 g de orez, morcov, ţelină şi păstârnac tocate, câte 150 g din fiecare; stingeţi cu un pahar de apă călduţă şi lăsaţi să fiarbă lent 20 de minute. Când compoziţia s-a răcit, adăugaţi 4 ouă bătute, sare şi piper. Amestecaţi totul bine. Umpleţi apoi jumătăţile de *zucchini* cu această compoziţie, puneţi-le în picioare, într-o tavă unsă cu ulei, şi coaceţi-le un sfert de oră la 200°C. Se mănâncă fierbinţi, cu iaurt rece.

Se povesteşte că regele Carl XVI Gustaf al Suediei i-a adresat lui Tito salutul militar – „Domnule preşedinte, garda de onoare este pregătită pentru trecerea în revistă!“ – în limba sârbă. O performanţă de dicţie remarcabilă pentru o persoană care suferă de dislexie.



Ospăţ şi maştere la Claridge's

La întoarcerea din SUA, Tito face o escală de 2 zile la Londra, de pe 10 pe 11 martie 1978, unde va fi găzduit la faimosul hotel Claridge's. Protestele zgomotoase ale emigranţilor din Iugoslavia au tulburat în câteva rânduri cina la care Tito a fost invitat de regină singur, fără suită.

Felul principal a fost *rump steak (friptură din chiulotă de vită) cu ouă ochiuri. Bucăţile de vită se freacă cu muştar şi se frig în ulei până se rumenesc. Se pun apoi pe o farfurie şi se ornează, deasupra, cu ouă ochiuri. Se*

însoţesc cu costiţă prăjită, morcovi fierţi şi prune afumate.

Cu 33 de ani în urmă, pe 17 iulie 1945, camera 212 a hotelului Claridge's a devenit, pentru scurtă vreme, teritoriu iugoslav. Pentru ca prinţul moştenitor Alexandru II al Iugoslaviei să poată urma la tron, Sir Winston Churchill a aranjat ca naşterea lui să aibă loc pe pământ iugoslav, chiar dacă în inima Londrei, unde mama sa, prinţesa Alexandra a Greciei şi Danemarcei, era exilată. Camerei 212 i s-a acordat astfel, pentru câteva ore, statutul de teritoriu iugoslav. Se spune chiar că personalul hotelului a pus sub patul în care regina urma să nască un bulgăre de pământ iugoslav. Pentru ca oul să stea, ca în reţetă, deasupra.

Cod fiert al bunelor maniere

Între 20 şi 23 octombrie 1970, Tito a vizitat Olanda, pentru a discuta cu prim-ministrul şi cu ministrul de externe teme curente ca Orientul Apropiat, Asia de sud-est şi implementarea rezoluţiilor ONU. Regina Juliana a Olandei i-a făcut o primire fastuoasă şi cordială. Pe soţul ei, prinţul Bernhard, Tito îl cunoscuse deja cu un an înainte, cu prilejul vizitei acestuia în Iugoslavia.

Din meniu au făcut parte salată de cod, sufleu de brânză, peşte oceanic cu sos parizian, medalion de vânat, piept de curcan cu legume fierte şi lăptuci, pere în ciocolată, burbon şi vinuri franţuzeşti. Reţeta salatei de cod este foarte simplă: lăsaţi, peste noapte, la înmuiat, în apă rece, 500 g de cod uscat. A doua zi, bateţi bine carnea şi fierbeţi-o 45 de minute într-o oală sub presiune. Separat, fierbeţi 1 kg de cartofi nedecojiţi şi tăiaţi-i apoi în sferturi. Tăiaţi codul în bucăţele şi amestecaţi-l cu cartofii. Adăugaţi usturoi din belşug (o căpăţână mare), sare, piper negru măcinat, 5 linguri de oţet de vin, 5 linguri de ulei de

măsline şi o legătură de pătrunjel tocat. Salata se mănâncă rece.

Entuziasmat peste măsură, Tito a făcut, în timpul mesei, o glumă tovărăşească, remarcând că, spre deosebire de strămoşul ei, prinţul Wilhelm I de Orania, zis şi Taciturnul, Maiestatea Sa Regina Juliana nu e deloc zgârcită la vorbă…

Coup Golan

În drum spre casă, după marele tur sud-asiatic din 1974 (India, Bangladesh, Nepal), Tito face, pe 5 februarie, o escală neplanificată la Damasc, la invitaţia personală a preşedintelui sirian Hafez al-Assad. Siria trecea printr-o perioadă dificilă, după ce, cu câteva săptămâni în urmă, fusese bombardată de avioanele israeliene Mirage, iar negocierile anevoioase de pace, conduse de Henry Kissinger, cu privire la soarta Înălţimilor Golan, erau în plină desfăşurare. Al-Assad dorea să se consulte cu preşedintele iugoslav, dar şi să atragă simpatie, afişându-se alături de Tito – un lider popular şi agreat de toată lumea.

Iată meniul prânzului de la Damasc: caviar iranian cu lipie siriană, ardei umpluţi gratinaţi, coaste de miel soté, chiftele ruseşti *bitok* (de la englezescul *beefsteak*) cu cartofi fierţi, sparanghel cu vinegretă şi, la desert, *coup* Golan. Ardeii umpluţi gratinaţi se prepară după cum urmează: rumeniţi în 100 ml de ulei 500 g de ceapă mărunţită. Adăugaţi apoi 1 kg de carne tocată de vită şi sotaţi totul 15 minute. Completaţi amestecul cu 200 g de

orez înăbuşit în unt, două linguri de boia şi sare, după gust. Umpleţi cu această compoziţie 10 ardei medii şi prăjiţi-i 10 minute în baie de ulei. Aşezaţi-i apoi, cu deschiderea în sus, într-o tavă Jena şi acoperiţi-i cu un strat de bulion de roşii amestecat cu 2 gălbenuşuri. Coaceţi la cuptor 15 minute. Ardeii se mănâncă fierbinţi, cu piure de cartofi.

Când, 6 luni mai târziu, al-Assad i-a întors lui Tito vizita, acesta i-a făcut o onoare deosebită, conducând chiar el maşina care i-a dus la vila Brionka. La scurtă vreme după această întrevedere, Siria şi Israel au ajuns la un acord de demilitarizare a Înălţimilor Golan.

Cocktail Hemingway à la Fidel, pentru

Penultima vizită de stat a lui Tito a avut loc în Cuba, cu ocazia celei de-a şasea conferinţe a statelor nealiniate, la începutul lui septembrie 1979. Prânzul de lucru, la care au participat mai mult de 400 de persoane, a avut loc la Palacio de las Convenciones din Havana, cel mai mare centru de conferinţe cubanez, construit special pentru acest eveniment şi inaugurat cu această ocazie.

Înainte de prânz, s-a oferit un cocktail Hemingway preparat din 1,5 kg de ananas şi 200 g de limete tăiate în cubuleţe, puse într-un bol larg şi acoperite cu o jumătate de litru de rom Bacardi (preferatul lui Hemingway, furnizat cu greu la acea vreme, după ce firma, cubaneză la origini, a părăsit ţara, odată cu venirea lui Castro la putere), cu acelaşi volum de Cola „cubaneză“ (versiunea cubană a „Ro-Colei“ autohtone de pe vremuri?) şi cu gheaţă pisată, din belşug. Au urmat, la masă, homar la grătar cu sos de mango, cupă de orez cu peşte oceanic, cotlet de vită argentinian împănat cu slănină, fasole neagră caribică cu legume, muguri de trestie de zahăr cu maioneză şi banane

însiropate. S-a preparat şi „peşte în stil Havana“, din fileuri de peşte alb fierte 15 minute cu morcovi, sferturi de lămâi şi mirodenii. Peştele se scurge apoi de apă şi se stropeşte cu unt topit. Se mănâncă rece, cu lămâi, mango şi banane feliate alături, şi se spune că era gustarea favorită a lui Hemingway, când se afla la Havana.

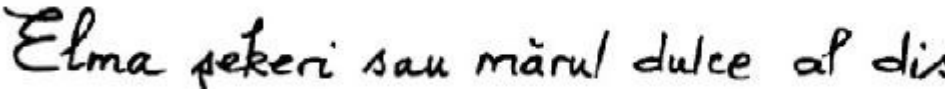
După căderea în dizgraţie din timpul Revoluţiei Culturale maoiste, Deng Xiaoping este reabilitat, începând cu anul 1976, şi numit, cu ocazia celui de al XI-lea congres al Partidului Comunist Chinez din 12–18 august 1977 (primul ţinut după moartea lui Mao), vicepreşedinte al Comitetului Central.

Curând după „încheierea lucrărilor“, Deng Xiaoping oferă un dineu festiv, în imensa hală a congresului din Palatul poporului din Beijing, pentru nu mai puţin de 4 000 de invitaţi din întreaga lume. Iată meniul: ouă negre „de o mie de ani“ cu sos de plante medicinale alpine, ciuperci chinezeşti de zece feluri, pui *Hangzhou* în pepene verde, supă din aripioare de rechin cu alge, vrăbii fripte cu sos de călin, raţă Pekin, scoici şi holoturii cu orez, peşte fiert, tocană de vânat mic, colţunaşi din făină de orez, pepene copt în miere, cremă „Valea regilor“, rachiu de ginseng, Mao Tai, ceaiuri neîndulcite şi vinuri chinezeşti albe şi roşii, dulci.

În ziua dineului, la Palatul poporului au fost aduse 16 bucătării mobile, 800 de ospătari şi câteva sute de fete, tocmite numai că să le ofere oaspeţilor şerveţele umede şi uscate, înainte şi după fiecare fel de mâncare. Invitaţii au stat la mese rotunde de opt locuri (500, în total) şi au primit, pe lângă beţe, furculiţe şi cuţite.

Dineul a durat 3 ore, cu tot cu discursul lui Deng Xiaoping; „planificare“ (socialistă) de amploare, abundenţă

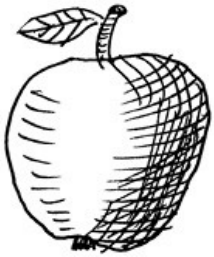
de piaţă liberă (capitalistă), totul sub acoperişul Palatului poporului – o bună metaforă a Chinei lui Xiaoping.



Pe 12 aprilie 1954 Tito soseşte, la bordul vasului său *Galeb* (pescăruş), la Istanbul, pentru a petrece şase zile în Turcia. Ministrul de externe Mehmet Fuat Köprülü îl întâmpină în portul istanbulez, iar preşedintele Turciei îl aşteaptă, o zi mai târziu, la Ankara, cu masa pusă astfel: salată de creveţi, *ravioli* genevezi, şiş-kebab cu pilaf, mere zaharisite „vizir“, alune caramelizate, lichioruri turceşti de flori şi mastică. Tito a adus vinul, un Traminac (Gewürztraminer) sloven.

Pentru merele zaharisite, se cojesc, se curăţă de cotor şi se fierb 20 de minute, într-un litru de apă la care se adaugă 500 g de zahăr şi 2 linguri de lămâie, 4 mere frumoase. După ce au fiert, merele se umplu cu o compoziţie alcătuită din 800 g de miez de nucă pisat, amestecat cu frişcă. Merele se glasează cu un sos făcut din 4 linguri de zahăr topit şi 2 de unt, se ornează cu frişcă şi se mănâncă după ce s-au răcit.

Reţeta merelor zaharisite *(elma şekeri)* aparţine preşedintelui turc Celâl Bayar. La masă s-a discutat despre noul pact balcanic de cooperare militară dintre Turcia, Grecia şi Iugoslavia. Cu toate acestea, un an mai târziu, în septembrie 1955, are loc pogromul de la Istanbul.



Neamestecul şi supa de găluşte

Ceauşescu, oaspete frecvent al lui Tito, l-a vizitat pe liderul iugoslav şi în mai 1968, în plină primăvară pragheză. Pe 31 mai, după rundele de discuţii de la Belgrad, cei doi s-au retras în arhipelagul Brijuni. Ceauşescu călătorea însoţit de propriul bucătar şi mânca, după cum consemnează sârbii, doar terci vitaminizat din fulgi de ovăz şi sucuri de fructe aduse din România. Tito reuşeşte să-l abată pentru o zi de la straşnica dietă, oferindu-i un prânz festiv pe insula Vanga. Pe lângă homar *en belle vue*, cotlete de viţel, legume de sezon, îngheţate asortate (vanilie, cireşe, căpşuni) şi şampanie Cordon Rouge, s-a servit şi o supă de găluşte, după reţeta lui Tito. Ingrediente: 400 g de făină, 3 ouă, sare, ulei, unt, smântână, 1 kg de brânză grasă de vaci, pătrunjel. Frământaţi făina cu un ou mic (*sic*), sare, ceva ulei şi puţin unt, până se obţine o cocă moale, dar nu lipicioasă. Ungeţi-o cu ulei şi lăsaţi-o să se odihnească 30 de minute. Întindeţi coca cu un făcăleţ, în foaie fină, pe o pânză cernută cu făină. Amestecaţi brânza cu restul de ouă şi o priză de sare. Stropiţi foaia de aluat cu unt topit şi presăraţi deasupra brânza uniform, fără să o presaţi. Rulaţi apoi blatul şi tăiaţi-l în suluri de 6 cm lungime. Plonjaţi rulourile astfel obţinute în 3 litri de apă clocotită

sărată şi fierbeţi-le 15 minute. Scurgeţi rulourile şi puneţi-le într-o supieră. Turnaţi deasupra apa în care au fiert, până se acoperă cu totul. Adăugaţi pătrunjel tocat, din belşug, şi smântână.

Supa blajină şi bălaie, băută pe arhipelagul adriatic, departe de lumea dezlănţuită, prevesteşte culinar neimplicarea celor doi şefi de stat în invazia de mai târziu a Cehoslovaciei.

Ghiveci Bagdad

Începând cu anii ’60, colaborarea Iugoslaviei cu Irakul a căpătat tot mai multă amploare. Inginerii iugoslavi au pus pe picioare industria irakiană de armament şi au coordonat, în anii ’70, numeroase proiecte de construcţii civile şi strategice, mai ales adăposturi subterane antiatomice şi aeroporturi. Numai pentru proiectul cu numele de cod „202B“ (construcţia a trei aeroporturi), Irak a plătit Belgradului suma de 2,1 miliarde USD. Saddam Hussein îl răsfăţa pe Tito de câte ori avea ocazia, găzduindu-l în cele mai luxoase reşedinţe.

În februarie 1979, cu prilejul unui tur de forţă prin Orientul Mijlociu, Tito a locuit într-unul dintre cele mai somptuoase palate din Bagdad. La cina festivă au mai participat Branko Mikulić, Stane Dolanc şi Berislav Badurina – foşti partizani şi oameni de încredere ai preşedintelui iugoslav. Din meniu au făcut parte şapte *mezza* irakiene, ca antreu, peşte din Tigru copt cu orez şi ceapă, ghiveci Bagdad, file de vită Şeherazada, o garnitură de conopidă fiartă cu lămâie, şi curmale însiropate, la desert.

Ghiveciul Bagdad se face după cum urmează: se tranşează 1 kg de pulpă de oaie în bucăţi potrivite, se taie 500 g de ceapă în rondele şi 1 kg de ţelină şi păstârnac în

cubuleţe cu latura de 1-2 cm. Carnea şi legumele se pun la fiert, împreună cu o frunză de dafin şi câteva boabe de piper, într-o oală de pământ, la foc domol. După o jumătate de oră, se adaugă 250 g de orez, 100 g de curmale fără sâmburi şi se completează, dacă e nevoie, cu zeamă de supă de legume. Se pune totul la cuptor pentru 20 de minute.

1979 a fost, pentru Tito, anul ultimelor călătorii. Pe 21 noiembrie vizitează, pentru ultima oară, România. În primăvara anului următor, moare.

Stalin – negociere à la russe

Pe 21 septembrie 1944, un avion sovietic îl aducea pe Tito, de pe insula Vis, la Moscova, cu escală în România, pentru a discuta cu Stalin condiţiile în care Armata Roşie va lupta pe teritoriul iugoslav. Negocierile dintre cei doi lideri au început după un prânz la faimosul Hotel Lux din Moscova. S-au adresat unul altuia, ca atunci când s-au cunoscut, înainte de Primul Război Mondial, cu „tovarăşe Stalin“ şi „Walter“ (numele de cod al lui Tito în Internaţionala Comunistă). După un demaraj amical al discuţiilor, atmosfera s-a încins, la propunerea lui Stalin ca

partizanii iugoslavi să acţioneze sub comandă sovietică. Negocierea părea că a eşuat. Seara au mâncat, la *dacea* lui Stalin, icre de Manciuria, nisetru şi morun marinat, castraveţi acri, gulaş de vin cu găluşte, grătar rusesc de pui, ciuperci murate, gogoşi şi afine.

Pentru grătarul rusesc, se iau pui de 800 g–1 kg, se despică de-a lungul spinării, se dezosează, se sărează şi se piperează. Umpleţi puii cu rămurele de rozmarin proaspăt şi stropiţi-i cu coniac Courvoisier. Puneţi-i apoi la rece, între două funduri de lemn, cu o greutate deasupra, pentru 2-3 ore. Coaceţi-i pe grătar, la foc mic, mai întâi pe partea interioară, pentru circa 20 de minute. Se mănâncă cu ciuperci şi cu stridii marinate alături.

Se spune că Stalin l-a îmbătat pe Tito atât de tare, cu vin negru georgian şi cu votcă rusească, încât acesta a fost nevoit să amâne cu o zi plecarea. Când a revenit acasă, la Vršac (Vârşeţ), în Banatul sârbesc, puhoaiele Armatei Roşii treceau deja graniţele româneşti, reunindu-se cu partizanii sârbi.

Ficăţei Hruşciov

După moartea lui Stalin, în plină perioadă de dezgheţ hruşciovian, a început şi reluarea relaţiilor de prietenie dintre Iugoslavia şi Uniunea Sovietică. Lunga vizită din iunie 1956 a lui Tito la Moscova, alături de ministrul său de externe Leka Ranković şi ministrul de interne Koča Popović, a pecetluit reconcilierea celor două ţări. Din discursurile celor doi preşedinţi n-au lipsit reproşurile tandre şi dojenile blajine; s-a vorbit despre „critică prietenească“, „schimb tovărăşesc de idei“ şi despre posibilitatea coexistenţei armonioase a mai multe căi de dezvoltare a socialismului (calea iugoslavă vs cea sovietică, cum ar veni). Înaintea speech-ului, ţinut în faţa unei mulţimi de 90 000 de oameni, pe stadionul Dinamo din

Moscova, Tito s-a întremat, alături de Hruşciov, cu caviar şi chifle negre de secară, ficăţei de pui în slănină afumată, pulpă de cerb cu sos de coacăze, găluşte de cartofi, castraveţi muraţi, plăcintă de afine, coniacuri vechi ruseşti, votcă, vinuri georgiene albe şi roşii.

Iată reţeta lui Hruşciov: se iau 16 ficăţei de pui şi se taie în jumătăţi. Cele 32 de bucăţele obţinute se zvântă bine de sânge, cu un şervet, şi se dau prin piper negru, proaspăt măcinat. Se rulează apoi în tot atâtea felii subţiri de slănină afumată, se trag pe ţepuşe şi se frig la grătar. Se mănâncă cu ceapă julienne şi cu rondele de cartofi prăjiţi alături.

Deşi compusă din 32 de bucăţi, reţeta lui Hruşciov e totuşi pe măsura lui: simplă şi dintr-o bucată.

Ficăţei Jacqueline Kennedy

Tito a fost primul preşedinte de stat socialist care a vizitat SUA, în octombrie 1963, la numai un an după Criza rachetelor cubaneze. L-a întâlnit pe John F. Kennedy la Washington şi pe U. Thant, Secretarul General al ONU, la New York. Cina de la hotelul Waldorf Astoria a fost tulburată de protestele emigranţilor din Iugoslavia, în majoritate croaţi, tolerate de poliţia newyorkeză, care nu a luat nicio măsură pentru a-i dispersa. John F. Kennedy i-a cerut scuze personal lui Tito, asigurându-l că protestele, datorate unor tensiuni interne din SUA, erau adresate mai degrabă lui.

La cina din Washington s-a gătit o reţetă a lui Jacqueline Kennedy: *Button Mushrooms Stuffed with Goose Liver* (ciuperci umplute cu ficat de gâscă). Se iau 400 g de ficat de gâscă, se pun în lapte şi se lasă la frigider peste noapte. A doua zi, se fierbe totul 20 de minute, la flacără mică. Ficatul se scoate apoi din lapte, se spală cu grijă în apă călduţă şi se zvântă cu un şervet; se aşază într-

un vas curat, se sărează uşor şi se acoperă cu 300 ml de ulei fierbinte, încălzit la 160°C. Se lasă să se răcească. Culegeţi cu o lingură grăsimea de la suprafaţa laptelui în care a fiert ficatul şi lasaţi-o să se răcească deoparte. Ficatul poate fi mâncat ca atare, alături de seul răcit, cu pâine prăjită cu unt, sau poate fi folosit ca umplutură, după cum urmează: se taie în cubuleţe şi se pasează printr-o sită metalică. Se bate apoi spumă, cu 50 g de unt încălzit, 2 linguri de Courvoisier, piper negru măcinat şi un vârf de sare. Umpleţi pălării de ciuperci cu acest pate şi coaceţi-le 15 minute la 180°C.

Rulouri cu brânză pentru Josephine

Franţuzoaica prin adopţie Josephine Baker se numără printre artistele care îl simpatizau şi îl vizitau frecvent pe Tito în insulele Brioni. În plus, pe ambii îi lega experienţa comună a Rezistenţei franceze, din timpul celui de-al Doilea Război Mondial.

Cei doi iau prânzul la hotelul Esplanade din Zagreb: ouă umplute cu caviar, *prosciutto* dalmat, rulouri cu brânză gratinate, miel la frigare cu cartofi *boulangère,* salate asortate, ceapă verde, îngheţată şi Riesling sloven demisec.

În catastifele elegantului hotel inaugurat în 1925 – popas favorit al pasagerilor *Simplon-Orient-Express*-ului de odinioară – s-a păstrat reţeta rulourilor cu brânză gratinate: se frământă 400 g de făină cu 1 ou, sare, puţin ulei şi apă caldă; după ce aluatul nu se mai lipeşte de mâini, se unge cu ulei şi se lasă să se odihnească 30 de minute. Coca se întinde apoi cu un făcăleţ, în foaie subţire, şi se unge cu unt topit. Separat, se amestecă 1 kg de brânză de vaci cu 2 ouă şi cu puţină sare. Compoziţia de brânză se întinde uniform peste foaia de aluat. Foaia se

rulează apoi într-un sul, care se taie în segmente de câte 6 cm lungime, cu muchia boantă a unui cuţit, astfel încât capetele fiecărui rulou să se lipească bine. Rulourile se fierb 15 minute, în 3 litri de apă sărată. Când sunt gata, scoateţi-le din apă, aranjaţi-le într-o tavă de copt, turnaţi deasupra 300 ml de smântână şi puneţi-le la cuptor 20 de minute, până se rumenesc. Se mănâncă fierbinţi.

Supă de peşte pentru Gina Lollobr

În vara lui 1972, Gina Lollobrigida vizitează pentru câteva zile Iugoslavia, pentru a fotografia pitoreasca coastă dalmată. După o scurtă vizită la Belgrad, Lollobrigida îşi petrece restul sejurului la Pula şi în insulele Brijuni. Preşedintele Josip Broz Tito nu ratează ocazia să o întâlnească şi organizează în cinstea actriţei, pe 21 iunie, un prânz de pomină la hotelul Istria, cu următorul meniu: calamari prăjiţi, doradă, supă pescărească „matelot“, pulpă de căprioară soté cu sos de coacăze, chifteluţe pariziene, salată de lăptuci, îngheţată de fragi, vin rozé de Vanga şi Malvasia.

Piesa de rezistenţă a meniului se pare că a fost supa „matelot“, a cărei reţetă s-a şi păstrat. E nevoie de 1 kg de peşte proaspăt, 2 legături de legume asortate, un bucheţel de pătrunjel, usturoi, sare, piper, 2 roşii mari, 1 ardei roşu, 250 g de orez, 100 ml de vin alb. Cei mai buni peşti pentru supă sunt dorada şi barbunul. Puneţi peştii într-o oală încăpătoare şi acoperiţi-i, pe lungime, cu bucăţi din legumele asortate, cu ardeiul tăiat în sferturi, feliile de roşii şi condimente. Turnaţi deasupra apă clocotită şi fierbeţi totul 40 de minute. La sfârşit, adăugaţi un pahar de vin alb şi, înainte de servire, usturoiul mărunţit şi pătrunjelul proaspăt. Supa se îngroaşă cu orezul fiert.

Astfel de aventuri monden-gastronomice ale gurmandului şi cinefilului Tito se regăsesc, însoţite de reţetele originale şi de poze inedite, în cartea Anjei Drulović *Titov Kuvar* (*Cartea de bucate a lui Tito*, Editura Laguna, 2006, Belgrad).

MBS pentru Churchill

Sir Winston Churchill îi detesta pe fascişti şi pe comunişti deopotrivă. De aceea, Tito, fostul conducător al mişcării de rezistenţă antifascistă, dar şi susţinătorul unei politici de nealiniere şi neparticipare a Iugoslaviei la Pactul de la Varşovia, nu-i putea fi decât simpatic. În plus, şi unul, şi altul erau mari amatori de trabucuri.

Pe 14 iulie 1960, în timpul unei croaziere în Adriatică la bordul *Christinei,* iahtul lui Onassis, Churchill acostează în portul Split. Tito îl găzduieşte la Vila Dalmaţia şi îi oferă un prânz mai degrabă lejer: platou rece „insula Vis“, jambon dalmat cu brânză din insula Pag, *Lika basa* şi pui fript, supă istriană, steak Wellington, friptură înăbuşită dalmată, salată de lăptuci şi, la desert, cremă de migdale cu fragi. Vinurile de Vis şi şampania Cordon Rouge au însoţit mâncărurile.

Lika basa e un fel de brânză cu smântână, specifică zonei Lika. Se iau 2 litri de lapte gras, de oaie, 200 ml de iaurt şi tot atâta smântână. Se fierbe laptele de cu seară. Se lasă apoi să se răcească, până ajunge la 38°C (puţin peste temperatura corpului), se adaugă iaurtul, se acoperă cu un ştergar curat şi se pune, peste noapte, la prins. Dimineaţa, se strecoară totul printr-o pânză şi se lasă două ore la scurs. Brânza, amestecată cu smântâna, se mănâncă cu cartofi fierţi. Acest „MBS“ iugoslav, cu cartofi în loc de mămăligă, a fost pregătit de Jakov Blažević, pe atunci preşedintele Consiliului Executiv al Parlamentului croat.

Mititei şi chifteluţe pentru Regina

Prima vizită a reginei Elisabeta a II-a într-o ţară socialistă – împreună cu prinţul Filip, duce de Edinburgh, şi cu fiica sa, prinţesa Ana – a avut loc în Iugoslavia, între 17 şi 21 octombrie 1972. Chiar dacă vizita a avut o mare însemnătate politică, nu au fost aduse în discuţie teme politice. Regina Marii Britanii a plantat un copac al păcii în Parcul prieteniei (alături de cel sădit, cu ani în urmă, de Nehru), a vizitat Universitatea din Belgrad, oraşele Dubrovnik (odată, Ragusa), Titograd (azi, Podgorica), Zagreb şi, în cele din urmă, arhipelagul Brioni, unde doi *chef*-i faimoşi din Leskovac – Dragan Gligorijević-Bure şi Dragan Marinković – au pregătit prânzul.

Pentru chifteluţe, se amestecă 1 kg de carne tocată de viţel de lapte, 1 kg de carne tocată de mânzat, 300 g de caşcaval, 2 căţei de usturoi zdrobiţi, 100 g de kaizer şi 100 g de şuncă de Praga mărunţite, piper negru şi sare. Chiftelele se frig 10 minute pe grătar şi se mănâncă cu cartofi prăjiţi şi cu mujdei.

Pentru *mititei, se frământă bine, cu sare, 1 kg de carne de la gâtul vacii. Amestecul se lasă la rece cel puţin 3 ore. Se formează apoi mititei de 1,5 cm grosime şi 5 cm lungime şi se frig 10 minute pe grătarul bine încins. Se însoţesc cu cartofi prăjiţi şi cu ceapă tocată, alături.*

Se povesteşte că regina a fost atât de încântată, încât, contrar etichetei, s-a ridicat de la masă şi le-a mulţumit personal celor doi grataragii.

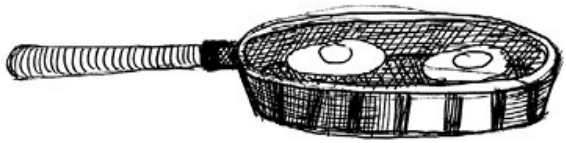
Musacaua de la Amman

Pe 12 februarie 1979, Tito îl vizitează pe regele Hussein al Iordaniei. Regele organizează prânzul chiar la reşedinţa lui Tito – tot mai bolnav şi greu deplasabil –, pentru a-l scuti de trambalări obositoare.

Ceea ce nu înseamnă că masa a fost de regim. S-a gătit ficat de gâscă cu unt şi pâine prăjită, sparanghel verde gratinat, musaca de legume, biftec *royal,* legume franţuzeşti, curmale în sirop cald, şi s-au băut whisky scoţian şi canadian, vinuri iugoslave şi şampanie.

Musacaua se face după cum urmează: se taie în felii 1 kg de cartofi fierţi în coajă, 500 g de roşii crude, 500 g de ardei gras şi 2 cepe. Se unge cu ulei un vas de copt şi se aştern straturi succesive de cartofi, roşii, ardei şi inele de ceapă, în această ordine; se sărează fiecare strat. La sfârşit, se adaugă 100 ml de ulei, un pahar de vin alb, piper şi 150 g de măsline negre mărunţite, fără sâmburi. Se coace o jumătate de oră, la 200°C.

Pregătirea mesei a fost tulburată de un mic incident: excentricul *chef britanic al regelui iordanian – care, printre altele, nu accepta să lucreze în subordinea unei femei – a refuzat subit să gătească alături de bucătarii iugoslavi ai lui Tito. A gătit, aşadar, echipa oaspete.*



Ostpolitik, varză, sângerete

Pe 11 octombrie 1970 Tito ateriza la Bonn, fiind astfel primul şef de stat socialist care vizitează RFG. Willy Brandt, cancelarul german, l-a întâmpinat la castelul Röttgen, în apropiere de aeroport.

Vizita are loc după o lună de frământări şi de discuţii – încheiate cu o revizuire a constituţiei iugoslave cu privire la preşedinţia RSFI – menite să reducă colectivul prezidenţial la numai nouă membri şi să asigure astfel o funcţionare cât mai eficientă a ţării, în perspectiva retragerii sau dispariţiei lui Tito.

Întâlnirea celor doi şefi de stat a fost un gest de deschidere şi de reconciliere – între două ţări inamice aprige, în timpul celui de-al Doilea Război Mondial – în spiritul *Ostpolitik* (politicii „pro est“) a lui Brandt şi al politicii de „non-aliniere“ a lui Tito. Ce doi aveau, de altfel, multe în comun, ţinând cont de trecutul lui Brandt: social-democrat pursânge, activist de stânga prigonit de Gestapo în anii ’30, membru, la 16 ani, al Tineretului Socialist Muncitor, iar de la 17 ani, al Partidului Socialist Muncitoresc.

Şefii de stat au luat masa la castelul medieval Röttgen, refăcut în 1866 în stil romantic. Mai puţin romantic, dar pe gustul lui Tito, a fost prânzul bavarez dat de Brandt: sângerete pe varză murată, cotlete de mistreţ, napi muraţi şi cartofi.

Puneţi într-o tingire 2 kg de varză murată tăiată fâşii, o frunză de dafin şi piper măcinat. Adăugaţi o jumătate de litru de ulei şi puneţi totul în cuptorul fierbinte, pentru trei sferturi de ceas. Opăriţi rapid, în apă clocotită, 1,5 kg de sângereţi şi ştergeţi-i apoi cu o cârpă (în felul acesta nu vor plesni la prăjit); frigeţi-i în ulei încins. Se însoţesc cu varza murată călită, cu cartofi fierţi în coajă şi cu vin alb, de Mosela.

Salată tunisiană de peşte-pescar

Sotaţi 200 g de orez *basmati, cu o linguriţă şi jumătate de sare şi un vârf de şofran, în 3 linguri de ulei de măsline. Adăugaţi 300 ml de apă clocotită, amestecaţi*

bine, acoperiţi şi lăsaţi să fiarbă, la flacără cât mai mică. Închideţi apoi focul şi lăsaţi orezul să se răcească.

Fierbeţi 800 g de peşte-pescar, eviscerat şi curăţat de solzi, într-o supă de legume, din 50 g de morcov şi tot atâta ţelină, tăiate felii, o ceapă mică tocată, 50 g de pătrunjel, o foaie de dafin, o linguriţă de piper boabe, 3 linguri de ulei de măsline, două linguri de sare şi zeama de la o jumătate de lămâie. Scurgeţi peştele fiert şi tăiaţi-l în cubuleţe, după ce s-a răcit. Tăiaţi julienne 200 g de morcov şi tot atâta ţelină; puneţi legumele crude pe un platou larg. Spălaţi 500 g de *vongole* (scoica lui Venus), fierbeţi-le până se deschid şi puneţi-le deoparte, să se răcească. Pregătiţi un sos, amestecând o lingură de sare şi 3 linguriţe de piper măcinat, cu uleiul scurs dintr-o conservă de anşoa, zeama de la o lămâie şi 100 ml de suc de portocale. Puneţi orezul răcit, bucăţile de peşte şi scoicile scoase din cochilii pe platoul cu ţelină şi morcovi, turnaţi deasupra sosul şi amestecaţi totul bine. Se ornează cu fileuri de anşoa, măsline negre şi sferturi de lămâie.

Salata s-a mâncat la masa oferită de Bourguiba, primul preşedinte al Republicii Tunisiene, lui Tito, pe 14 aprilie 1961, în portul oraşului Monastir. Reţeta provine din bucătăria „regală“ a Tunisiei otomane, de dinaintea protectoratului francez.

Pe 11 octombrie 1967, în timpul primului ei mandat de prim-ministru al Indiei, Indira Gandhi vizitează Belgradul. Masa de întâmpinare a avut loc la Beli Dvor (Palatul Alb) din elegantul cartier belgrădean Dedinje. Caviar de Kladovo *en bloc*, supă-cremă de sparanghel, rulouri cu brânză à la Zagorje, friptură de curcan, *mlinci*, plăcintă cu mere şi sucuri de fructe au împodobit masa.

Plăcinta, preferata lui Tito, se face după cum urmează: se cojesc şi se rad 2 kg de mere de plăcintă. Merele rase se scurg uşor, cu mâna, de excesul de zeamă şi se amestecă bine cu 100 g de zahăr şi cu praf de scorţişoară. Întindeţi două foi de plăcintă pe o masă şi ungeţi-le cu puţin ulei; puneţi măr ras de-a lungul unei margini, rulaţi apoi foile şi aşezaţi rulourile obţinute, fără să se atingă între ele, într-o formă unsă din vreme. După ce s-a umplut forma, ungeţi rulourile cu puţin ulei şi coaceţi-le 40 de minute, la 180°C. Când sunt gata, se lasă să se răcească o jumătate de oră, se taie în felii de 6 cm lungime şi se cern cu zahăr brun.

În timpul mesei s-a discutat despre cele două teme arzătoare ale vremii – Războiul de Şase Zile arabo-israelian şi cel din Vietnam –, precum şi despre gradul de participare al celor două state la aceste conflicte care implicau şi alte ţări nealiniate, ca Siria şi Egiptul.

În urma discuţiilor, numărul soldaţilor iugoslavi din rândul „căştilor albastre“ detaşate în regiunea Sinai a crescut considerabil.

Pui pentru Branko Ćopić

Pe 14 mai 1966, Tito îl invită pe Branko Ćopić – fost camarad de arme şi autor de literatură de front şi de aventuri – la un prânz, la hotelul Park din Bihać. Oraşul din Bosnia-Herţegovina de astăzi a fost un important centru al rezistenţei antifasciste, în anii ’40, şi teatrul de luptă al Războiului Bosniac, cincizeci de ani mai târziu. Masa a fost relaxată şi nesofisticată, ca între prieteni vechi, cu supă de bame, plăcintă cu spanac, şiş-kebab cu pilaf, pui à la Kiev, salată şi baclava de casă.

Pentru puiul à la Kiev, se curăţă de piele şi se dezosează trei piepturi mari de pui, fără a îndepărta şi osul

aripii (care va sluji, mai târziu, ca „mâner“). Tăiaţi piepturile în formă de cotlete şi bateţi-le uşor, până ajung la o grosime de circa 1 cm, având grijă să nu străpungeţi carnea. Modelaţi trei bucăţi de unt, a câte 120 g fiecare, în formă de cilindri şi daţi-le apoi prin făină. Săraţi şi piperaţi cotletele de pui şi rulaţi-le în jurul celor trei cilindri de unt. Treceţi rulourile astfel obţinute prin făină, ou bătut şi pesmet. Frigeţi-le 25 de minute în ulei încins. Când sunt gata, fixaţi o papiotă pe osul fiecărui rulou şi garnisiţi-le cu cartofi fierţi şi mazăre sotată în unt.

În acelaşi an, romanul lui Ćopić *Osma ofanziva* (*A opta ofensivă*) apărea în traducere românească.

Picnic la Angkor Wat

Tito îl vizitează pe prinţul Norodom Sihanouk al Cambodgiei, între 17 şi 22 ianuarie 1968. Prinţul organizează un picnic printre vestigiile vechiului oraş Angkor, în preajma templului Angkor Wat, cu supă de ţestoasă la cană, peşte cu orez, raţă la frigare cu cartofi copţi, file de viţel la grătar, mazăre, salată din muguri de bambus şi nucă de cocos verde, la desert.

Pentru raţa la frigare, luaţi o pasăre de 2 kg, ungeţi-o pe dinăuntru cu un amestec din mentă, busuioc, muştar, sare şi piper, şi umpleţi-o cu un măr întreg. Coaseţi raţa şi fixaţi-o pe o frigare lungă de o jumătate de metru. Coaceţi-o la proţap o oră şi jumătate, la foc mic, învârtind-o încet.

Ungeţi-o, din vreme în vreme, cu untdelemn. Când e gata, raţa se mănâncă cu cartofi copţi în spuză şi cu ceapă verde.

Singurul incident care a tulburat masa în aer liber au fost protestele unor grupuri radicale de khmeri şi de chinezi, care au scandat lozinci împotriva lui Tito – un comunist moderat, abătut de la linia dură şi străin de spiritul Revoluţiei Culturale maoiste, în plină desfăşurare la acea vreme.

Rhodos 1949 – vinul împăcării

În iunie 1954, la scurtă vreme după vizita din Turcia, Tito soseşte, la bordul reşedinţei sale plutitoare, vasul *Galeb,* în Grecia.

Regele Paul II al Greciei îl întâmpină la Maximo Palace, în Atena, cu o cină bogată, cu legume umplute, gustări din insula Rhodos, feta de capră şi de oaie, miel uscat la vânt, măsline, vinete, *zucchini*, musaca de viţel, file Royal de vită, salată grecească, cremă Olimp şi baclava grecească, coniac Metaxa, mastică şi vin vechi de cinci ani, din Rhodos.

Discuţiile din timpul mesei au ocolit tema războiului civil grec, din 1946–1949, şi a sprijinului oferit de Iugoslavia, cu doar cinci ani în urmă, comuniştilor antiregalişti greci. Singurul indiciu care amintea, discret şi

paşnic, de evenimente era vinul de Rhodos, din 1949: ultimul an de lupte, primul an de pace. Prilej de amintire şi de reconciliere.

După această masă, relaţiile greco-iugoslave s-au îmbunătăţit simţitor.

La Cairo, cu sarmalele de acasă

Una dintre destinaţiile preferate ale lui Tito era Egiptul, pe care-l vizita, pe mare, la bordul iahtului *Galeb*. În februarie 1962, în timpul unei croaziere de opt zile, Tito a vizitat Alexandria, Cairo, Qina, Luxor şi Aswan. Pe 4 februarie, în prima zi a a sejurului, preşedintele Gamal Abdel Nasser l-a întâmpinat pe Tito cu toate onorurile, în Alexandria, şi l-a însoţit apoi în trenul de Cairo. Gustarea din tren – compusă din supă de pui cu tăieţei şi sarmale de porc cu afumătură – a fost dată de Tito şi pregătită de o echipă de bucătari iugoslavi, cu ingrediente aduse de pe vasul *Galeb*.

Iată reţeta sarmalelor: alegeţi 2 kilograme de foi de varză murată. Tocaţi 2 cepe, 100 g de slănină afumată şi 50 g de şuncă de casă. Amestecaţi totul bine cu 1 kg de carne tocată – porc şi viţel, părţi egale. Adăugaţi 200 g de orez, sare, piper, boia dulce şi un pahar de vin alb. Umpleţi

foile de varză cu tocătură şi rulaţi-le în formă. Puneţi pe fundul unei oale fâşii de varză murată şi aranjaţi sarmalele de-a lungul pereţilor, lăsând în mijloc un spaţiu gol, pe care îl umpleţi cu varză murată tocată şi cu 150 g de şuncă de casă tăiată în cubuleţe. Puneţi deasupra 150 g de slănină afumată tăiată fâşii şi 500 g de costiţă afumată. Acoperiţi cu câteva foi de varză, adăugaţi apă şi lăsaţi să fiarbă 2 ore şi jumătate, fără să amestecaţi.

Iată cum ecumenismul culinar de acasă (bosnieci şi sârbi, musulmani şi creştini, vită şi porc) s-a propagat, prin Tito, şi în trenul de Cairo. Nu ştim dacă Nasser s-a înfruptat şi el din sarmalele cu porc şi cu vin. Dar pesemne că pentru cei aflaţi la drum există şi în religia islamică pogorăminte.

Paste à la Sophia Loren

Printre oaspeţii cei mai frecvenţi pe care Tito îi răsfăţa pe coasta Adriaticii, se numărau Sophia Loren şi Carlo Ponti. Numai în 1974, cei doi l-au vizitat pe Tito de trei ori. La finalul celui de-al treilea sejur, Tito şi soţia sa, Jovanka, au dat o masă de rămas-bun la Vila Albă, la care a participat şi ministrul iugoslav de interne de pe atunci, Stevo Krajačić. Prietenoasă şi nesofisticată, Sophia Loren a ţinut să participe direct, alături de bucătari, la pregătirea mesei. Astfel, pe lângă supa de fazan şi spinarea de viţel cu ciuperci, pe masă au apărut şi paste à la Sophia Loren, pregătite după cum urmează: pentru paste, amestecaţi 1 kg de făină cernută de ghircă („grâu tare“) cu 4 ouă, sare şi o jumătate de litru de lapte. Frământaţi coca o jumătate de oră. Daţi aluatului o formă de minge şi lăsaţi-l să se odihnească un ceas. Împărţiţi apoi coca în 3 bucăţi rotunde, egale, şi rulaţi-le cu un făcăleţ, până obţineţi foi cu grosimea de 1-1,5 mm. Tăiaţi foile în forma dorită

(*tagliatelle*, *pappardelle*, *fettuccine*, *lasagna* etc.). Pastele se folosesc pe loc, proaspete, sau se pot pune la uscat.

Pentru sos, Sophia Loren ne dă următoarea reţetă: puneţi într-un vas 1 kg de roşii tăiate mărunt, pătrunjel, păstârnac, măghiran, capere, 100 g de măsline verzi mărunţite, 2 cepe tocate cât mai fin, 2 căţei de usturoi zdrobiţi şi o linguriţă de maioneză. Turnaţi deasupra ulei de măsline şi lăsaţi vasul la rece 24 de ore. A doua zi, scurgeţi bine zeama lăsată. Folosiţi sosul la paste sau la orez.

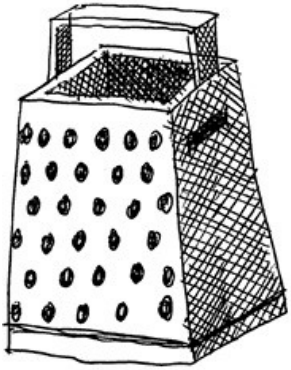
Sutjeska este cel mai costisitor film realizat în fosta Iugoslavie, despre una dintre cele mai crâncene lupte care a avut loc în timpul celui de-al Doilea Război Mondial în Iugoslavia. Filmul a fost turnat în vara lui 1971 şi lansat în 1973, la împlinirea a 30 de ani de la carnagiul de la Sutjeska – bătălia dintre partizanii iugoslavi conduşi de Tito şi puterile Axei.

Tito a fost jucat de Richard Burton, care a petrecut, cu această ocazie, aproape o lună în munţii Zelengora din Bosnia-Herţegovina, în apropiere de râul Sutjeska, teatrul faimoasei bătălii. De restauraţia echipei de filmare şi a celor doi Tito s-a ocupat, seară de seară, personalul hotelului *Europa din Sarajevo. Wrap party-ul, petrecerea de încheiere a filmărilor, a fost organizat la Vila Jadranka, în arhipelagul Brioni. S-au pregătit steak tartare, consommé cu profiteroluri, bœuf Stroganoff, anghinare în ulei de măsline, salată verde, mango, şi s-a băut Riesling german de Ljutomer şi Refosco italian de Brda.*

Pentru *steak*-ul *tartare* se ia 1 kg de carne proaspătă de vită, se curăţă de fibre şi se toacă cât mai fin, prin

maşină. Separat, într-un vas, se pun 5 gălbenuşuri, sare şi o linguriţă de muştar. Amestecaţi gălbenuşurile cu o lingură sau cu o furculiţă, adăugând treptat 100 ml de ulei. Adăugaţi 2 cepe tocate, 2-3 castraveţi muraţi daţi prin răzătoare şi scurşi, capere zdrobite, câteva fileuri de anşoa şi boia dulce. Asezonaţi cu Tabasco, ardei iuţi tocaţi mărunt, bulion de roşii şi sos Worcestershire, după gust. Adăugaţi acum carnea tocată şi amestecaţi bine. Ornaţi fiecare porţie cu frunze de salată şi cu pătrunjel proaspăt.

Steak-ul crud pe pat de verdeaţă aminteşte de păşunile abia înverzite ale văii Sutjeska, aşternute cu trupurile celor căzuţi în bătălie.



Tito, şahul şi Maxim's

Între 12 şi 16 octombrie 1971, şahul Mohammad Reza Pahlavi celebrează în mod spectaculos 2 500 de ani de monarhie persană. Zeci de corturi somptuoase, ridicate în plin deşert, în jurul vechiului Persepolis şi concepute de o echipă de designeri francezi coordonată de casa Dior, au găzduit sutele de oaspeţi. De partea culinară s-a ocupat în exclusivitate restaurantul Maxim's din Paris. Tito participă la festivitate alături de Edvard Kardelj, Krste Ţrvenkovski

şi Vlado Popović. Delegaţia iugoslavă obişnuia să ia masa sub un umbrar, în faţa cortului prezidenţial. Iată cum sună meniul uneia dintre mese: vânat uscat la soare, cartofi „Filipine“ umpluţi cu tocătură de viţel, miel la proţap, copt la foc din vreascuri de viţă, friptură de fazan, pulpă de cerb cu legume fierte, orez şi şofran, salate, brânzeturi şi deserturi orientale. Reţeta cartofilor filipinezi s-a păstrat întocmai: se cojesc 12 cartofi mici, decupând vârful fiecăruia în formă de floare cu petale. Se separă florile astfel decupate de restul cartofului şi se udă abundent cu zeamă de lămâie, ca să nu se înnegrească. Scobiţi apoi cartofii, pentru a face loc umpluturii. Sotaţi, în 125 g de unt, 700 g de tocătură de viţel şi 500 g de ceapă mărunţită, pentru 15 minute. Adăugaţi 2 ouă, sare şi piper negru proaspăt măcinat. Umpleţi cartofii cu această compoziţie şi închideţi-i cu vârfurile decupate la început. Puneţi cartofii într-o tavă bine unsă, turnaţi deasupra un litru de suc de portocale şi coaceţi-i o jumătate de oră, în cuptorul preîncălzit la 200°C.

Prânzul lui Trudeau

La începutul lui noiembrie 1971, prim-ministrul Pierre Trudeau îl invită pe Tito cinci zile în Canada. Vizita începe cu un prânz la Ottawa, cu somon afumat, unt şi pâine prăjită, *consommé* de legume, friptură de căprioară cu afine, găluşte pragheze *(knedlíky),* piersici californiene cu îngheţată, whisky canadian şi Merlot franţuzesc.

Iată reţeta fripturii de căprioară: încingeţi o jumătate de litru de untdelemn într-un ceaun cu fund gros şi căliţi morcovi, ţelină şi păstârnac tocate, câte 150 g din fiecare, şi o ceapă. Când legumele s-au rumenit, adăugaţi 2 kg de oase de porc, o cană de supă şi lăsaţi totul să fiarbă la foc mic. După o oră, scoateţi oasele din ceaun. Luaţi o pulpă de căprioară marinată în baiţ, ungeţi-o cu ulei şi cu muştar,

şi frigeţi-o iute pe ambele părţi, într-o tigaie încăpătoare. Puneţi-o apoi în ceaun, alături de legumele călite, adăugaţi sare, piper negru măcinat, o căpăţână de usturoi, rozmarin, iasomie, măghiran şi un pahar de vin roşu. Sotaţi totul pentru încă o oră, întorcând în răstimpuri pulpa; completaţi, dacă e nevoie, cu zeamă de supă. Când e gata, aşezaţi pulpa pe un platou lung, ornat cu sosul de legume strecurat, cu pătrunjel proaspăt şi cu afine. Se mănâncă cu găluşte din miez de pâine.

În urma acestei întâlniri, Trudeau a decis liberalizarea regimului de vize pentru cetăţenii iugoslavi. Whisky-ul canadian, vinul franţuzesc, fructele californiene şi găluştele ceheşti nu sunt decât o ilustrare culinară a politicii liberale marca Trudeau, de susţinere a bilingvismului şi a multiculturalismului canadian.

Chinezeşti

Bobi crocanţi

Înmuiaţi în apă rece, peste noapte, a zecea parte dintr-o baniţă de bobi (*candou* – literal, „boabe vierme-de-mătase“). A doua zi, puneţi bobii la scurs, într-o sită. După câteva ore, clătiţi-i abundent cu apă, fără a-i scoate din sită. Repetaţi operaţiunea de 4-5 ori. Lăsaţi apoi bobii, bine răsfiraţi, să se usuce în aer liber, la umbră. Puneţi într-un lighean bobii zvântaţi, adăugaţi o cantitate generoasă de sare grunjoasă şi coaceţi-i pe foc iute, amestecând fără oprire. Bobii sunt gata când se deschid. Cerneţi-i de sare şi lăsaţi-i să se răcească pe o pânză

întinsă. Bobii astfel preparaţi sunt crocanţi, de unde şi numele *bào* (a exploda, a trosni).

Intenţia acestei reţete pare să fie dezamorsarea temutelor explozii lăuntrice, prin detonarea bobului la suprafaţă – în dinţi, ci nu în vintre.

爆蠶豆

bào cándòu (bobi crocanţi)

Forma aparte a bobului l-a făcut să fie asemuit, de-a lungul vremii, cu embrioni, urechi, rinichi, testicule, hârci şi cu alte mădulare omeneşti. Ceea ce a insuflat, în anumite culturi, teamă şi neîncredere. Nu şi în cea chineză.

Pui de baltă afumaţi

Decapitaţi şi jupuiţi 1 kg de broaşte verzi. Maceraţi-le o jumătate de zi într-un vas, cu ceapă, ghimbir, sos de soia şi vin de orez. Frigeţi-le apoi în untură până se rumenesc; scoateţi-le şi scurgeţi-le de grăsime.

Puneţi pe fundul unui ceaun un amestec făcut din 70 g de ierburi aromatice pisate, 35 g de praf de fenicul şi 200 g de zahăr brun de trestie. Aşezaţi un grătar deasupra ceaunului, înşiraţi broaştele, bine unse cu ulei de susan, una lângă alta şi acoperiţi-le cu o oală veche, aşezată peste grătar cu fundul în sus. Faceţi sub ceaun un foc de vreascuri sau de paie. Se va degaja un fum abundent. Broaştele sunt gata când fumul încetează.

燻田雞

xun tián ji („pui de câmp“ afumaţi)

La fel ca româna, chineza nu foloseşte numele biologic „broască verde“ (*qing wa*), când se referă la broasca gătită, ci denumirea mai comestibilă „pui de câmp“ (*tian ji*). Dovadă că „a mânca broaşte“ sună neapetisant chiar şi pentru chinezi.

Găluşte „cap de leu" la abur

Pregătiţi o tocătură din 1,5 kg de carne proaspătă de porc, un pahar de făină de soia, 70 ml de vin galben de orez (*huangjiu*), una de sare, ceva ceapă tocată şi ghimbir.

Formaţi din această compoziţie găluşte mici, sferice. Căptuşiţi fundul coşului de fiert la abur (*zhubizi) cu frunze de lotus sau de bambus, puneţi deasupra găluştele, fără să le atingeţi între ele, aşezaţi coşul peste un vas în care clocoteşte apă şi acoperiţi totul cu un capac. Se lasă să fiarbă la abur, la foc moderat, vreo douăzeci de minute.*

Când găluştele sunt gata, se mănâncă cu un sos făcut din părţi egale de ulei de susan (*mayou*) şi de pastă de soia fermentată (*qingjiang*).

獅子頭

shizi tóu

O mostră de alchimie (gastronomică) chineză: cum să transformi tocătura de porc în cap de leu.

Crabi la borhot

O tehnică aparte de preparare în bucătăria chineză este fermentarea alimentelor în borhotul rămas după distilarea alcoolului de sorg, mei sau orez.

Iată una dintre cele mai apreciate reţete de acest fel: spălaţi în apă curgătoare o duzină de crabi şi înfăşuraţi-i apoi strâns, cu fire de pai. Amestecaţi bine, până obţineţi o masă omogenă, 2,5 l de borhot de sorg cu una de sare. Aşterneţi fundul unui chiup cu un prim strat din această compoziţie, puneţi deasupra 3 crabi, acoperiţi-i cu un nou strat de borhot şi continuaţi astfel până epuizaţi toţi crabii. Aşezaţi deasupra ultimului strat un săculeţ de pânză cu 70 g de piper şi închideţi vasul ermetic, cu un capac lipit cu argilă. După şapte-opt zile, crabii se scot din vas şi se servesc ca atare.

zao (borhot) *xiè* (crab)

Mirosul crabilor astfel preparaţi este cu totul special: odios pentru europeni, delicios pentru chinezi.

Creveţi cu frunze de ceai

Decorticaţi 1 kg de creveţi frumoşi din specia *shuijing* („cristal de stâncă“). Bateţi cinci albuşuri de ou, amestecaţi-le cu o mână de frunze de ceai *yuqian* („de dinaintea ploii“), cu puţin vin galben de orez şi sare, după gust. Cufundaţi creveţii în compoziţie şi prăjiţi-i apoi în ulei încins. Când s-au rumenit, scurgeţi-i bine de grăsime şi mâncaţi-i fierbinţi.

Creveţii „cristal de stâncă“ sunt o specie cu carnea deosebit de transparentă, aproape sticloasă. Iar „de dinaintea ploii“ e un grad de calitate care se referă la

perioada de recoltare a frunzelor de ceai, spre sfârşitul lunii aprilie, după sărbătoarea chineză Qingming, cu puţin timp înaintea sezonului ploios.

雨前茶

shˇujing xia (crevete-cristal)

水晶蝦

yˇuqián chá (ceai de dinaintea ploii)

O reţetă concisă, dar amplă, care cuprinde – prin numai două ingrediente – regnuri, ritualuri, anotimpuri şi elemente. Transparenţele mineral-acvatice invocate de reţetă, puritatea cristalului şi iminenţa fertilă a ploii sunt în deplină armonie cu sărbătoarea de primăvară Qingming – în traducere, „clar şi luminos“.

Supă din cuib de rândunică

Îmi imaginam că supa din „cuib de rândunică“ se înscrie – alături de „puiul îndrăgostit“, „furnicile în copac“, „urechile de lemn“ sau de „vita amorţită“ – în stilistica metaforelor idilice ale gastronomiei chineze. Până am dat de această reţetă:

Curăţaţi cu minuţiozitate 35 g de cuib de rândunică uscat şi puneţi-l în apă călduţă până îşi revine în formă. Încălziţi într-un vas un pahar de supă de porc, unul de supă de ciuperci, unul de supă de pui şi trei de apă. Adăugaţi cuibul de rândunică şi lăsaţi supa să fiarbă la foc mic. Se mănâncă cât mai fierbinte.

燕窩

yàn wo (cuib de rândunică)

Să laşi rândunica să zboare, dar să-i mănânci cuibul: exploatarea la maximum a auxiliarului, specifică bucătăriei chinezeşti.

Prăjitură de jujube la abur

Fierbeţi în apă 1 kg de jujube uscate. După ce se înmoaie, cojiţi-le, scoateţi-le sâmburii şi puneţi-le la loc în oală, cu o cantitate mică de apă. Pasaţi-le cu o furculiţă, până obţineţi o pastă cu consistenţă noroioasă. Adăugaţi apoi 2 *sheng (circa 2 litri) de orez glutinos.*

Tăiaţi 150 g de untură de porc în cubuleţe, pe care le presăraţi cu zahăr şi cu flori de cinamom (*guihua*). Pisaţi câteva nuci, muguri de pin (*songzi*) şi tocaţi mărunt un litchi (*lizhi*).

Împărţiţi pasta de jujube în bulgări de mărimea unei nuci. Amestecaţi şi frământaţi bine cubuleţele de grăsime cu nucile pisate, mugurii de pin şi cu litchiul mărunţit. Formaţi apoi cocoloaşe de mărimea unei alune, pe care le introduceţi, împingând cu vârful degetului, în interiorul bulgărilor din pastă de jujube.

Aşezaţi prăjiturile una lângă alta, fără să se atingă între ele, într-un coş de bambus aşternut cu foi de lotus, de varză sau cu o pânză. Fixaţi coşul deasupra unui vas cu apă, puneţi-l pe foc şi fierbeţi găluştele la abur, până se fac.

zaˇo (jujubă)

O lămurire: în reţeta noastră e vorba de jujube, nu de jojoba (arborele din ale cărui seminţe se extrag apreciatele uleiuri cosmetice). Nu vă lăsaţi induşi în eroare de numele latinesc al jojobei – *Simmondsia chinensis*; epitetul specific „chinensis“ provine dintr-o confuzie a unui botanist britanic din secolul al XIX-lea. Jojoba e o plantă sud-americană.

Sos turbat Luohan

Mărunţiţi 150 g de carne proaspătă de porc. Maceraţi 70 g de *ganbei* („scoici uscate“, mai precis muşchi abductori de scoici Saint-Jacques) în *huangjiu* („vin galben“ din orez fermentat) şi fierbeţi-le apoi în zeamă de supă, până când se înmoaie considerabil. Tocaţi fin 150 g de *niujin* (tendon de vită) şi opăriţi-le în apă. Tăiaţi în lamele subţiri un mugur de bambus.

Încingeţi într-o tigaie 70 ml de grăsime şi frigeţi carnea de porc. Adăugaţi, pe rând, scoicile, tendoanele şi lamelele de bambus. Amestecaţi totul foarte bine şi lăsaţi să dea în clocot. Turnaţi apoi 70 ml de vin galben, acoperiţi cu un capac până fierbe din nou şi completaţi cu un pahar de *mianjiang* (sos dens, brun, din făină de grâu fermentată şi sare). Lăsaţi să fiarbă 12 minute. Adăugaţi o priză de zahăr şi mai lăsaţi să fiarbă 5 minute, cu capac. La sfârşit, puneţi o jumătate de pahar de *lahujiang* (pastă de ardei iuţi). Amestecaţi şi acoperiţi din nou. Când aburii care răsuflă de sub capac au o aromă iute, înţepătoare, mâncarea este gata.

羅漢

luóhàn

Faptul că o mâncare extrem de iute este numită după Luohan – cei 18 sfinţi budişti care au găsit pacea şi iluminarea – e oarecum ciudat. Pesemne că numai ei ar fi capabili să o mănânce fără să tresară; ori poate că iuţeala intensă provoacă o amorţeală vecină cu extazul. Dar focul ascezei asiatice şi al felurilor iuţi deopotrivă explică cel mai bine curioasa alăturare. *Tapas* înseamnă, în sanscrită, asceză, dar şi foc, dogoare. Se spune, de aceea, că, în timpul exerciţiului, ascetul transpiră abundent. La fel ca aceia care mănâncă foarte iute.

Mantou cu carne de crab la abur

Mantou, numit şi „pâine chinezească fiartă la abur“, reprezintă – alături de colţunaşi, ravioli, piroşte, pelmeni sau găluşte – unul dintre cele mai răspândite moduri de a găti aluatul, umplut sau nu, prin fierbere în apă sau la aburi. Varianta cea mai apropiată geografic de Europa, care încă aminteşte, prin nume, de originea chinezească, sunt colţunaşii turceşti *mantî.*

Amestecaţi o jumătate de vadră de făină de grâu cu un pahar de alcool cerealier, trei căni mari de apă şi cu puţină soluţie de alaun (piatră-acră). (Alaunul/*fán* e folosit în bucătăria chineză din timpuri străvechi; se spune că albeşte aluaturile şi le conferă o consistenţă aparte.) Frământaţi bine, până obţineţi o cocă nici prea moale, nici prea vârtoasă.

Pregătiţi o tocătură din carnea de la 3-4 crabi opăriţi în supă de legume, puţină carne tocată (de porc, pui sau vită), vin de orez, ceapă şi ghimbir.

饅頭

mántou

Întindeţi coca pe o planşetă şi rulaţi apoi foaia pentru a obţine un sul cât mai lung. Tăiaţi sulul în rondele şi formaţi în mijlocul fiecăreia o adâncitură, printr-o scurtă apăsare cu degetul mare. Umpleţi scobitura cu tocătura de crab. Închideţi apoi găluştele, dându-le o formă cât mai rotundă şi aranjaţi-le, cu închizătura în jos, pe fundul coşului de fiert la abur. Acoperiţi coşul cu o pânză, aşezaţi-l deasupra unui vas cu apă, astupaţi totul cu un capac şi puneţi vasul la fiert, pe foc iute. O fierbere prelungită nu dăunează defel; *mantou* vor fi cu atât mai fragede.

Maotai – rachiu străvechi de mătu

Ceea ce este coniacul pentru Franţa, scotch-ul pentru Scoţia sau votca pentru Rusia, e, pentru China, *maotai*.

Maotai este un spirt alb (bai jiu) cu o tărie de 38, 43 sau 53 de grade, distilat din grâu (xiao mai) şi din sorg (gao liang) – o cereală înrudită cu costreiul, temuta buruiană, şi folosită în Europa ca furaj sau la împletitul măturilor. Scepticii şi cârtitorii l-ar porecli de-ndată, pe drept cuvânt, „rachiu de mătură“.

Maotai-ul autentic se fabrică numai în localitatea cu acelaşi nume, în provincia sud-chineză Guizhou. Rachiul dulceag de moşmon, distilat în acest loc încă din primul secol al dinastiei Han, ar fi strămoşul *maotai*-ului de astăzi, devenit popular în întreaga Chină la începutul secolului al XIX-lea, în dinastia Qing, şi cunoscut în restul lumii abia după 1915, când a obţinut medalia de aur la Expoziţia internaţională Panama–Pacific de la San Francisco.

茅台

máotài

Intensa şi inconfundabila aromă a acestei băuturi poartă un nume: *jiàng.* În chineză, termenul descrie aroma unui sos din păstăi sărate de soia şi făină de grâu. Vizibil descumpăniţi, europenii încearcă zadarnic să o descrie, asemuind-o cu izurile amestecate de grajd, solvent, brânză veche şi ţuică. Mai analitici, şi nu mai puţin intrigaţi de straniul miros, japonezii au separat, prin analiza cromatografică a distilatului, 230 de arome distincte.

Un lucru este cert: *maotai* e făcut din *gao liang* şi din *xiao mai*. Rimează şi e foarte bun.

Opăriţi temeinic un cap de porc, răzuiţi-l bine cu o lamă şi despicaţi-l în două. Fierbeţi jumătăţile la foc iute, într-o supă cât mai condimentată. După ce a fiert, dezosaţi căpăţâna, tăiaţi carnea în bucăţi mici şi puneţi-le din nou pe foc, în aceeaşi supă, la care mai adăugaţi 100 g de sare, 200 g de zahăr, 500 ml de vin de orez, puţină ceapă şi ghimbir, tocate maşcat. Amestecaţi bine şi lăsaţi să fiarbă molcom câteva minute. Vărsaţi totul într-o terină suficient de încăpătoare şi lăsaţi să se închege. Se taie în felii şi se mănâncă rece.

豬頭

zhu tóu (cap de porc)

E vorba, v-aţi dat seama, de o piftie de „televizor“, cum se numea odată căpăţâna de porc… Cât de exotică

poate fi mâncarea autohtonă!

Pipote prăjite

Scoateţi pipotele, ficăţeii, inimile şi plămânii de la două păsări, spălaţi-le cu apă rece, şi fierbeţi-le ca pentru supă (pipotele, ceva mai mult). Tăiaţi apoi măruntaiele în bucăţele şi puneţi-le la prăjit în 70 g de grăsime bine încinsă. După câteva momente, adăugaţi 15 g de pastă de soia fermentată, o ceaşcă de supă de pui şi puţin oţet. Acoperiţi oala. După încă o vreme, adăugaţi o priză de zahăr şi o bucăţică de amidon de *qiàn* (nufăr asiatic *euryale ferox*) dizolvat în apă. Amestecaţi sosul pe foc, până se îngroaşă. Puneţi tocana într-o farfurie şi stropiţi-o cu ulei de susan.

雞珍

ji zhen (pipotă de pui)

Dacă, prin partea locului, tocana de pipote e mâncarea săracului, în chineză, „pipotă de pui“ (*ji zhen) înseamnă „comoara puiului“ şi „delicatesă“.*

Plămân au naturel

Pregătiţi un bojoc de porc după cum urmează: umpleţi-l cu apă rece, puneţi-l pe un fund de lemn şi loviţi-l cu palma, până se scurge toată apa. Repetaţi operaţiunea de 3-4 ori pentru fiecare parte a plămânului. În felul acesta, plămânul se va albi şi va rămâne gonflat.

Îndepărtaţi apoi pleura şi tăiaţi bojocul în câteva felii, pe care le ţineţi un sfert de oră în apă rece. Puneţi bucăţile de bojoc într-un vas cu puţină apă şi lăsaţi-le să clocotească câteva minute, fără capac. Adăugaţi apoi sare, acoperiţi vasul şi lăsaţi să fiarbă încet o jumătate de oră.

Se mănâncă cu un sos din pastă de soia fermentată *(qing-jiang) şi ulei de susan, în părţi egale.*

fèi (plămân)

Fèi, semnul chinezesc pentru plămân, e alcătuit din radicalii ròu (carne) şi fú (mişcare ciclică, rotaţie); plămânul ca fleică pulsatorie. O definiţie mai naturelă nici că se putea.

Maţ de porc fiert înăbuşit

Bateţi cinci ouă (*dan*) cu zece linguri de apă. Curăţaţi bine un intestin subţire de porc (*zhu xiao chang*). Legaţi maţul la unul din capete, umpleţi-l cu ouăle bătute şi legaţi şi celălalt capăt. Fierbeţi-l apoi, îndelung, în zeamă de supă. Scoateţi intestinul fiert şi decupaţi-l în rondele, fără să tăiaţi până la capăt, astfel încât feliile să rămână agăţate unele de altele, printr-o fâşie comună de intestin. Aşezaţi intestinul într-un vas, adăugaţi un pahar de supă de pui, 35 g de jambon tăiat în felii subţiri şi câteva ciuperci uscate (*gu,* o specie care parazitează orezul sălbatic), rehidratate în apă caldă. Cârnatul e gata după ce fierbe înăbuşit, la foc cât mai mic, o jumătate de oră.

zhu (porc)

Mari amatori de porcării, la zile mari şi nu numai, au şi chinezii caltaboşul lor.

Pseudo-holoturii natur

Pisaţi, într-un mojar, jumătate de *sheng* (500 ml) de susan negru. Puneţi pulberea astfel obţinută la fiert, într-o oală cu apă, şi îndepărtaţi spuma care se formează la suprafaţă. Adăugaţi apoi 500 g de făină de fasole, puţin sos *qingjiang* (sos de soia sau tofu fermentate) şi amestecaţi bine. Pregătiţi un vas de porţelan pe fundul căruia puneţi câteva cocoloaşe culese din amestecul care clocoteşte. Turnaţi în vas lichidul din oală şi lăsaţi-l să se răcească. Compoziţia va absorbi toată apa, devenind o pastă cu aspect gelatinos. Tăiaţi-o, după ce s-a închegat, în zece bucăţi egale.

海參

hăi shen (holoturie)

Încingeţi şase linguri de grăsime şi prăjiţi în ea cinci ciuperci mărunţite, două uncii de *jinzhencai* („ace de aur vegetale“, adică muguri prelungi, uscaţi, de crin galben), patru bucăţi de soia deshidratată, spartă în fragmente mici, şi zece bucăţi de *mianjin* („muşchiul făinii“, adică gluten) tăiate în formă de zaruri. Amestecaţi cel puţin cinci minute. Completaţi apoi cu patru uncii de sos de soia lungit cu un pahar de apă şi cu cele zece bucăţi gelatinoase tăiate mai înainte. Acoperiţi recipientul şi lăsaţi-l să fiarbă, la foc mic. După o vreme, adăugaţi o lingură de zahăr şi amestecaţi din nou. După ce a fiert, aranjaţi totul pe un platou şi stropiţi cu o jumătate de linguriţă de ulei de susan.

În bucătăria chineză, măsura artei autentice e dată de ingeniozitatea imitaţiei.

Pui fals, prăjit

Avem aici o reţetă de pui „fals“ (din soia), prăjit. În treacăt fie spus, „a prăji“ şi „a copia/plagia“ sunt redate, în chineză, prin două ideograme şi pronunţii similare ale aceluiaşi sunet: *chao.* Cum e şi în română relaţia semantică dintre „a (se) frige“ şi „a prăji“.

Luaţi zece foi de tofu (*toufu pi*, literal, „pieliţă de tofu“, caimacul care se formează la suprafaţa vaselor în care fierbe laptele de soia) şi rulaţi două suluri, fiecare din câte cinci foi. Legaţi rulourile strâns, cu sforicele, şi puneţi-le la fiert în apă. Când sunt gata, scoateţi-le şi stoarceţi-le cât mai bine, prin presare. Tăiaţi apoi sulurile în rondele, pe care le prăjiţi în 100 g de grăsime încinsă, până prind culoare. Adăugaţi zece ciuperci fierte şi tăiate în bucăţele mici, 70 g de pastă de soia fermentată, diluată cu un pahar de apă, acoperiţi şi lăsaţi să fiarbă câteva clocote. La sfârşit, adăugaţi un vârf de zahăr şi amestecaţi. Scoateţi rondelele de soia, aranjaţi-le pe un platou şi stropiţi-le cu o linguriţă de ulei de susan. Gustul de pui va fi desăvârşit.

雞

ji (pui); a se remarca penajul

Erzaţul culinar asiatic are cu totul alt sens decât cel est-european, de tristă amintire. Nu-i rezultatul penuriei, nici al şarlataniei, ci bucuria de a găti ceva bun din orice. Chiar şi din soia.

Pui la groapă

Când vine vorba de gătitul la foc deschis, direct pe jar, bucătăria chineză distinge între două moduri de a coace mâncarea: în coajă de lut, „la groapă“, şi în vas etanş de pământ (*tán*).

Iată o reţetă din prima categorie: curăţaţi de măruntaie un pui, fără să-l jumuliţi. Presăraţi-l pe dinăuntru cu o lingură de sare fină şi umpleţi-l apoi cu 150 ml de vin de orez, 100 ml de sos de soia, o felie de ceapă şi una de ghimbir. Coaseţi bine pielea puiului, cu pene cu tot, astfel încât să nu rămână nicio gaură şi să obţineţi o formă cât mai rotundă. Înveliţi puiul în argilă şi daţi-i forma unei mingi de joc, pe care o îngropaţi în jăratic. Când mingea se înnegreşte complet şi începe să se fisureze, puiul e gata. Spargeţi învelişul de pământ izbindu-l de o piatră sau cu un mai. Pielea se va desprinde de la sine, cu tot cu penele carbonizate, şi va scoate la iveală o carne perfect pătrunsă, suculentă şi savuroasă. După această metodă se pot găti şi alte păsări mici, ca porumbelul sau vrabia.

煨毛雞

wei máo ji (pui copt în pene)

Dar iată că noi, inventivi şi nesătui, am dat vrabia din mână şi n-am pierdut nimic: reţeta reuşeşte şi cu animale mai mari şi deloc zburătoare, vezi „oaia la groapă“.

Supă din aripioară de rechin

Sunt ani deja de când nenumărate ONG-uri din domeniul protecţiei animalelor militează împotriva recoltării pe viu a aripioarei de rechin (temuta înotătoare dorsală). Preţul unei porţii de supă de aripioare a ajuns, între timp, să coste în jur de o sută de dolari.

Înainte ca vreo lege să interzică definitiv consumul aripioarelor de rechin, redau reţeta faimoasei supe, atât de preţuită în China. Preparaţi aripioara de rechin după cum urmează: fierbeţi-o în apă, îndepărtaţi cu grijă pielea de pe ambele părţi şi lăsaţi-o în apă rece, pentru o noapte. Îndepărtaţi apoi eventualele resturi de os şi urmele de nisip de pe înotătoare. Pregătiţi apoi un crab fiert şi decorticat (sau 250 g de creveţi decorticaţi), 200 g de carne de porc proaspătă, 500 g de „buze de peşte“ (*yu chun* – carnea foarte fragedă a fălcii de peşte), două felii de jambon, doi muguri de bambus, trei pălării de ciuperci uscate (rehidratate şi curăţate) tăiate mărunt, un bol de supă de pui sau raţă, vin galben de orez, o priză de zahăr, puţină făină de fasole şi o linguriţă de ulei de susan. Puneţi într-un vas supa de pasăre, carnea de porc şi „buzele de peşte“. Cu puţin timp înainte să fiarbă, adăugaţi ciupercile. Când dă în clocot, adăugaţi carnea de crab (sau creveţii), puţin vin de orez, zahărul şi aripioara de rechin. După ce supa reîncepe să fiarbă, adăugaţi şi făina de fasole. Amestecaţi bine şi deşertaţi vasul de-ndată într-o farfurie adâncă de supă. Se ornează cu jambonul tăiat în fâşii, cu lamele din muguri de bambus şi se asezonează cu uleiul de susan.

魚翅

yú (peşte) *chì* (aripioară)

Prevăzătoare, limba chineză evită parcă dinadins folosirea semnului „rechin“ (*sha), atât în sintagma „aripioară de rechin“ (yu chi – literal, „aripioară de peşte“), cât şi în „supă din aripioară de rechin“ (chi tang*

însemnând „supă de aripioară“). Că-i vorba de (peştele) rechin sha (yu), se poate doar subînţelege. Dacă nu specia, reţeta, cel puţin, e protejată.

Ceapă verde în sos de taro

Cojiţi şi spălaţi în apă rece câţiva muguri de taro (nu tuberculii plantei, folosiţi îndeobşte). Tăiaţi-i în felii şi prăjiţi-i în 70 g de untură fierbinte. Amestecaţi bine. Adăugaţi apoi 35 g de sare şi o legătură de ceapă verde, tocată mărunt. Acoperiţi şi lăsaţi să fiarbă la foc mic până e gata, mai precis, până când totul devine o pastă omogenă.

芋蔥

yù (taro) *cong* (ceapă verde)

Taro sau colocasia, din grecescul *kolokàsion* („lotus indian“), este cunoscut în Europa mai ales ca plantă decorativă, sub numele „ureche de elefant“. O plantă cu spectru larg, la limita dintre ornamental şi comestibil.

Usturoi

Pentru cine credea că omniprezenţa usturoiului chinezesc pe piaţa mondială e recentă şi întâmplătoare, aflaţi că, de fapt, e vorba de o invazie îndelung şi minuţios pregătită încă din prima parte a secolului trecut. Aceste două reţete din 1925 stau mărturie:

蒜

suàn (usturoi)

Căpăţâni de usturoi în saramură (*Yan da suan tou*)

Curăţaţi o sută de căţei de usturoi şi puneţi-i într-un vas, cu 1,5 kg de sare. Amestecaţi din când în când, vreme de trei zile. Scoateţi apoi usturoiul şi puneţi-l în alt vas, adăugând 100 g de praf de pelin (*ku ai*). Turnaţi deasupra 250 ml de vin galben de orez şi 200 g de zahăr. Astupaţi vasul şi lăsaţi-l cel puţin o lună într-un loc uscat şi răcoros. Această reţetă s-ar fi putut numi la fel de bine şi „Ai cu *ku ai*“.

Usturoi murat în oţet (Yan cu suan)

Cojiţi 5 kg de usturoi, adăugaţi un pumn-doi de sare şi lăsaţi totul zece zile într-un chiup, amestecând din când în când. Turnaţi apoi peste usturoi un bol mare de oţet clocotit. După ce amestecul se răceşte, adăugaţi 250 g de zahăr. Închideţi bine chiupul şi nu-l destupaţi în niciun caz mai devreme de o lună.

Îmbălsămat cu sare şi vin, zaharisit, opărit cu oţet, pudrat cu pelin, nu e de mirare că usturoiul chinezesc s-a păstrat peste veacuri, până în zilele noastre.

Bibliografie

Ada Boni, *Il talismano della felicità,* Editore Colombo, Roma, 1999.

Al.O. Teodoreanu, *Gastronomice,* Editura pentru Turism, Bucureşti, 1973.

Alexandre Dumas, *Petit Dictionnaire de cuisine,* Éditions Payot & Rivages, Paris, 1994.

Anja Drulović, *Tito's Cookbook,* Editura Laguna, Belgrad, 2006.

Anthony Giglio, Jim Meehan (ed.), *Mr. Boston Official Bartender's Guide,* John Wiley & Sons, 2009.

Antonin Carême, *L'art de la cuisine française au XIXe siècle,* Éditions Payot & Rivages, Paris, 1994.

Auguste Escoffier, *Le guide culinaire,* Éditions Flammarion, Paris, 2006.

Beatriz Cadena, *Cocina Mexicana, Monclem Ediciones, 1997.*

Béla Hamvas, *Philosophie des Weins,* Brinkmann & Bose, Berlin, 1994.

Bernhard Schambach, *Köstliches aus der alten Berliner Küche,* Komet Verlag, 1987.

Buwei Yang Chao, *How to Cook and Eat in Chinese,* Random House, 1972.

Clelia D'Onofrio, *Il cucchiaio d'argento,* Editoriale Domus, 2006.

Constance Spry, Rosemary Hume, *The Constance Spry Cookery Book,* Grub Street, London, 2004.

Emine Beder, *Büyük yemek kitabi,* Ed. Inkilap, Istanbul, 2004.

Ewald Plachutta, Christoph Wagner, *Die 100 klassischen Gerichte Österreichs,* Paul Zsolnay Verlag, Viena, 2003.

Ewald Plachutta, Christoph Wagner, *Die gute Küche,* Orac Verlag, Viena, 1993.

F.G. Zenker, *Nicht mehr als sechs Schüsseln!, Czernin Verlag, Viena, 2006.*

Felicity & Roald Dahl, *Memories with Food at Gipsy House,* Penguin Books, 1991.

Ginette Mathiot, *Je sais cuisiner,* Éditions Albin Michel, 2002.

Gisela Muhr, *Alte Berliner Küche,* Tandem Verlag, 2009.

Henri Lecourt, *La cuisine chinoise,* Albert Nachbaur, Pekin, 1925.

Irma S. Rombauer, Marion Rombauer Becker, *Joy of Cooking, Scribner, New York, 1995.*

Jean-Anthèlme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût,*

Adamant Media Corporation, 2005.

Julie Elias, *Das neue Kochbuch, Ullstein Verlag, Berlin, 1925.*

Julie Lutz, *Großmutters Leibspeisen,* Rosenheimer Verlagshaus, 2004.

M. Kogălniceanu, C. Negruzzi, *200 reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti,* Editura Dacia, Bucureşti, 1973.

Madame Evelyn Saint-Ange, *La bonne cuisine de Madame E. Saint-Ange,* Éditions Larousse, Paris, 1995.

Marion Cunningham, *The Fannie Farmer Cookbook,* Bantam Books, 1994.

Nicolae Olexiuc, *Reţetele lui Colea,* Editura Teora, Bucureşti, 2005.

Olga&Adolf Hess, *Die Wiener Küche, Deuticke, Wien, 1997.*

Patricia Quintana, The Taste of Mexico, Stewart, Tabori & Chang, New York, 1986.

Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* Enaudi, Torino, 2007.

Piero Antolini, The Lian Tjo, *Das große Buch der chinesischen Küche, Delphin Verlag, 1990.*

Prosper Montagne*, Larousse gastronomique,* Éditions Larousse, Paris, 1938.

Radu Anton Roman, *Bucate, vinuri şi obiceiuri româneşti,* Editura Paideia, Bucureşti, 2001.

Sanda Marin, *Carte de bucate,* Editura Humanitas, Bucureşti, 2004.

Silvia Jurcovan, *Carte de bucate,* Editura Humanitas, Bucureşti, 2012.

Urbain Dubois & Émile Bernard, *La cuisine classique (vol. I, II), Éditions Manucius, Houilles, 2000.*

Vincet La Chapelle, *Le Cuisinier Moderne,* Ulan Press, 2011.

Table of Contents

Despre autor
AMINTIRI DIN BUCĂTĂRIA LUMII

Notă introductivă
Cuvânt înainte
Generice
Franceze
Tito şi oaspeţii săi (chefuri socialiste)
Chinezeşti
Bibliografie

Table of Contents

Despre autor
AMINTIRI DIN BUCĂTĂRIA LUMII
Notă introductivă
Cuvânt înainte
Generice
Franceze
Tito şi oaspeţii săi (chefuri socialiste)
Chinezeşti
Bibliografie